

Manual de usuario



Máquina de café 1200 S

Español

01.01.01

Le felicitamos por la adquisición de su Máquina de café WMF.

La Máquina de café 1200 S de WMF prepara de forma completamente automática en tazas individuales café espresso, café crème, capuccino, café con leche, Latte Macchiato, espuma de leche y agua caliente. Opcionalmente es posible la preparación de bebidas de chocolate calientes.

Pulsando una tecla se obtiene un café recién escaldado; esto garantiza una alta calidad en cada bebida. La pantalla de dos líneas permite controlar toda la máquina de café.

Es indispensable respetar las instrucciones del capítulo Puesta en servicio ▷ Programa de puesta en servicio ▷ Filtro de agua, página 16 y efectuar los ajustes correspondientes.



¡Por favor lea este manual de usuario antes de utilizar esta máquina de café!

¡Ponga este manual de usuario a disposición de su personal!

¡Importante!

Capítulo 1 ▷ ¡Respetar los pictogramas y símbolos del manual de usuario! Página 8

¡Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad"!

A partir de la página 63

¡Respete las instrucciones de limpieza 1200 S!



El fabricante no asume ningún tipo de responsabilidad por los posibles daños en caso de que no se observen las prescripciones de mantenimiento (▷ Mantenimiento).

Igualmente se suprimen todos los derechos de garantía.

Índice de contenidos	3
Capítulo 1 Presentación	6
1.1 Denominación de las partes de la máquina de café	6
Pictogramas y símbolos del manual de usuario	8
Disponibilidad operativa	8
Glosario	9
Capítulo 2 Puesta en servicio	10
2.1 Desembalaje	10
2.2 Depósito de agua	10
2.2.1 Colocar el filtro de agua (opcional)	11
2.2.2 Determinar la dureza del agua	11
2.3 Conexión fija a la red de agua (opcional)	12
2.4 Tubería de desagüe	12
2.5 Cajón de posos	12
2.6 Conexión del suministro de leche	13
Estándar	13
Con WMF Cooler, WMF Cup&Cool (opcional)	13
2.7 Llenado de la tolva de café en grano	14
2.8 Iconos de función	14
2.9 Encender la máquina de café/programa de puesta en servicio	15
Hora de apagado	15
Hora	15
Fecha	15
Filtro de agua	16
Dureza del agua	16
Capacidad	16
Autoservicio	16
Finalización de la puesta en servicio	17
Posibilidades de ajuste	17
Capítulo 3 Manejo	18
3.1 Encender la máquina de café	18
3.2 Salida de bebidas	18
3.3 Enjuague en caliente	19
3.4 Salida de leche y de espuma de leche	19
3.5 Salida de agua caliente	19
3.6 Salida combinada con regulación de altura	20
3.7 Tolva de café en grano/tolva de producto en polvo	20
3.8 Suministro manual	21
3.9 Cajón de posos	22
3.10 Abertura de descarga de posos a través del mostrador (opcional)	22
3.11 Bandeja de goteo	23
3.12 Apagar la máquina de café	23
Capítulo 4 Ajustes	24
4.1 Cantidades (tamaño de taza)	26
Salida de prueba	26
4.2 Modificar recetas	27
4.2.1 Salida de prueba	27
4.2.2 Cantidad de agua	28

4.2.3	Café molido	28
4.2.4	Cantidad de espuma de leche	28
4.2.5	Pausa para Macchiato	29
4.2.6	Cantidad de leche	29
4.2.7	Orden de salida	29
4.2.8	Preinfusión	29
4.3	Ajustar grado de molido	30
4.3.1	Sistema WMF Perfect-Extraction	30
4.4	Ajustes básicos	32
4.4.1	Para acceder a los ajustes básicos	32
4.4.2	Idioma	32
4.4.3	Hora de apagado	32
4.4.4	Hora de encendido	33
4.4.5	Calidad de la espuma (opcional)	33
4.4.6	Calidad del Topping (opcional)	33
4.4.7	ECO-Mode	34
4.4.8	Temperatura de caldera	35
4.4.9	Funciones de oficina	35
4.4.9.1	Segundo nivel de bebidas	35
4.4.9.2	Bebidas con leche	35
4.4.10	Hora	35
4.4.11	Fecha	36
4.4.12	Fecha/hora (Indicación)	36
4.4.13	Filtro de agua	36
4.4.14	Dureza del agua	36
4.4.15	Tono de aviso	37
4.4.16	Autoservicio	37
4.4.17	Contraste de pantalla	37
4.4.18	Backup	37
4.4.19	Introducción del PIN y protección con PIN	38
4.5	Contadores	39
4.6	Información	40
4.6.1	Versión del software	40
4.6.2	Nombre de aparato	40
4.6.3	Número de máquina	40
4.6.4	Fecha de producción	40
4.6.5	Corriente sin carga	40
Capítulo 5	Otros ajustes	41
5.1	Ajustes mecánicos	41
5.1.1	Ajustar grado de molido	41
5.2	Identificación de las teclas bebidas	41
Capítulo 6	Cuidados	42
6.1	Resumen de los intervalos de limpieza	42
6.2	Resumen de los programas de cuidados	43
6.3	Limpieza diaria	44
6.3.1	Programa de limpieza	44
6.3.2	Limpieza del sistema de leche	44
	Limpieza del sistema de leche estándar	44
	Limpieza del sistema de leche Plug&Clean	45
6.3.3	Enjuague del batidor	45
6.3.4	Limpieza de la salida combinada	45
6.3.5	Limpieza general	45

6.4	Limpieza semanal	46
6.4.1	Limpieza del batidor Choc/Topping (opcional)	46
6.4.2	Limpieza del depósito de agua (opcional)	46
6.5	Limpieza periódica	47
6.5.1	Limpieza de la unidad de escaldado	47
6.5.2	Limpieza de la tolva de café en grano	48
6.5.3	Limpieza de la tolva de producto (opcional)	49
6.6	Cambio de filtro	50
6.7	Descalcificación	50
6.7.1	Descalcificación de la máquina con conexión fija a la red de agua.	51
6.7.2	Descalcificación de la máquina con depósito de agua	52
Capítulo 7	Concepto de limpieza HACCP	54
Capítulo 8	Mantenimiento	56
8.1	Mantenimiento de la máquina de café	56
8.2	Servicio Técnico de WMF	57
Capítulo 9	Mensajes e indicaciones	58
9.1	Avisos de manejo	58
9.1.1	Vaciar cajón de posos	58
9.1.2	Falta cajón de posos	58
9.1.3	Rellenar el depósito de agua.	58
9.1.4	Vaciar bandeja de goteo	58
9.1.5	Tolva de café en grano vacía.	58
9.1.6	Echar el café molido	59
9.1.7	Limpiar la máquina	59
9.1.8	Cambiar el filtro	59
9.1.9	Descalcificación de la máquina.	59
9.2	Mensajes de error/averías	59
9.2.1	Mensajes de error en pantalla	60
9.2.2	Fallos sin mensaje de error	61
Capítulo 10	Seguridad	63
10.1	Peligros para el usuario	63
10.2	Peligros para la máquina de café	65
10.3	Empleo reglamentario	65
10.4	Directivas	66
10.5	Obligaciones del titular/explotador	67
10.6	Derechos de garantía	68
	No se otorga garantía en los siguientes casos:	68
Apéndice: Resumen de los intervalos de limpieza		69
Apéndice: Datos técnicos		70
Datos técnicos de la máquina de café		70
Condiciones para el uso y la instalación		70
Apéndice: Accesorios y piezas de recambio		72
Índice alfabético		74

Capítulo 1 Presentación

1.1 Denominación de las partes de la máquina de café

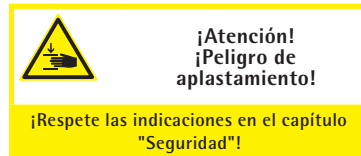
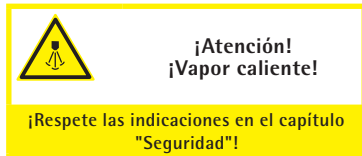
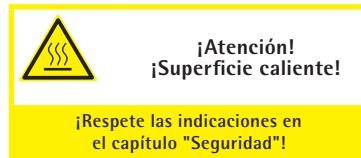
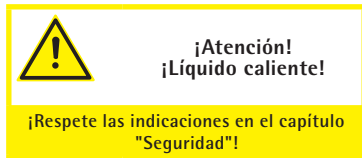
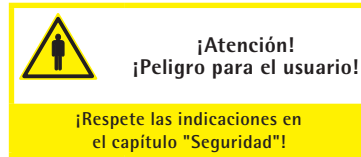
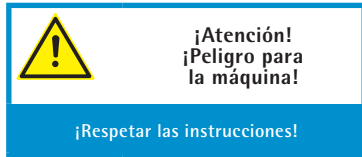


- 1 Tolva de café en grano (opcional 1 ó 2 tolvas)
- 2 Suministro manual/compuerta de suministro de pastillas
- 3 Tolva de Choc/tolva de Topping (opcional)
- 4 Pantalla
- 5 Teclas de bebidas
- 6 Salida combinada con altura regulable para la salida de bebidas
- 7 Tapa
- 8 Cajón de posos
- 9 Bandeja de goteo extraíble con rejilla escurridora
- 10 Tecla de agua caliente
- 11 Tecla ON/OFF (en la parte inferior del panel frontal)
- 12 Depósito de agua (en máquinas de café sin conexión fija a la red de agua)
- 13 Unidad de escaldado

Pantalla e iconos de función

- 14 Icono C
- 15 Icono de cuidados
- 16 Icono P
- 17 Icono menos
- 18 Icono más

Pictogramas y símbolos del manual de usuario



**Sugerencia
Nota**



Referencia cruzada

Disponibilidad operativa

Las descripciones de estas instrucciones de uso dan por supuesto que la máquina de café se encuentra dispuesta para el funcionamiento.

Elija por favor
08:15 02.05.2012

Glosario

Término	Explicación
•	• Enumeraciones, posibilidades de selección
✱	✱ Pasos operativos individuales
<i>Texto en cursiva</i>	<i>Descripción del estado de la máquina de café y/o explicaciones de los pasos ejecutados automáticamente.</i>
Autoservicio	Autoservicio del cliente
Capacidad	Por ejemplo capacidad en litros del filtro de agua
Choc	Chocolate caliente
Dureza de carbonatos	Valor en °dH. La dureza del agua es una medida de la cantidad de cal disuelta en el agua.
Enjuague	Limpieza intermedia
Juntas tóricas	Juntas de obturación
Llave de paso principal	Válvula de cierre de agua, válvula angular
Preinfusión	El café se humedece y se calienta brevemente antes de escaldarlo para que desprenda su aroma con mayor intensidad.
Prensado	Prensado automático del café molido antes de escaldarlo.
Salida de bebidas	Salida de café, agua caliente o chocolate
Sistema de leche	Salida combinada, boquilla de leche y tubo de leche
Sistema batidor	Todo el grupo de componentes del batidor con dosificador de Choc/Topping
Sistema WMF Perfect-Extraction	Programa para el ajuste del grado de molido
Topping	Leche en polvo

Capítulo 2 Puesta en servicio

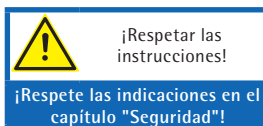
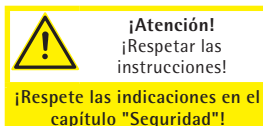
(Para la primera puesta en servicio después de la entrega de la máquina por parte de la fábrica)

Respete el manual de usuario de la máquina de café 1200 S de WMF, en particular las indicaciones para evitar peligros y el contenido del capítulo "Seguridad".

No afloje ningún tornillo ni desmonte ninguna de las partes de la carcasa - ¡Existe peligro de muerte debido a la tensión de red al manipular en el interior de la máquina!

Toma de corriente y condiciones para la instalación
▷ Datos técnicos, a partir de la página 70

- El material de embalaje de la caja contiene accesorios. ¡No tirar!
- Compruebe que la máquina de café esté intacta. En caso de dudas, no ponga en servicio la máquina de café y notifique al Servicio Técnico de WMF.
- Conserve el embalaje original para una eventual devolución.



2.1 Desembalaje

- * Desembale la máquina de café 1200 S de WMF y colóquela sobre una superficie horizontal y estable.

*Denominación de las piezas de la máquina
página 6*

*Datos técnicos a partir de la
página 70*

2.2 Depósito de agua

- * Extraer el depósito de agua, retirar la tapa
- * Extraer los accesorios que vienen en el depósito
¡Sólo en máquinas con depósito de agua!
- * Lavar el depósito de agua y llenarlo con agua limpia y fría del grifo
- * Colocar la tapa en el depósito de agua y deslizarlo hasta el tope



2.2.1 Colocar el filtro de agua (opcional)

- * Sacar el filtro que viene montado en el depósito de agua [1]
- * Colocar el adaptador del cartucho desde arriba sobre la boquilla de salida de agua (bloqueo liberado) y bloquear [2]
- * Desembalar el cartucho del filtro de agua e introducirlo en el adaptador de cartuchos [3]



2.2.2 Determinar la dureza del agua

- * Consultar la dureza del agua potable a la empresa de suministro de agua o realizar una prueba con la ayuda de la comprobación de la dureza de carbonatos WMF (incluye instrucciones) que forma parte de los accesorios

Se aplica la

"unidad alemana de dureza de carbonatos" = °dH

2.3 Conexión fija a la red de agua (opcional)

- * Introducir cuidadosamente las juntas sujetas al tubo flexible de conexión
- * Usando el tubo flexible de conexión, conectar el racor de empalme posterior de la máquina de café al grifo de agua que debe instalar el cliente, o al filtro de agua

Lea y respete el manual de usuario del filtro de agua.

- * ¡Es indispensable revisar las conexiones para comprobar que no haya pérdidas y volver a apretarlas en caso necesario!
- * Abrir el grifo del agua



2.4 Tubería de desagüe

- * Colocar el tubo flexible de desagüe con la pieza acodada en la tubería de desagüe de la parte posterior
- * Conectar el tubo flexible de desagüe mediante un sifón a la red de aguas residuales

El tubo flexible no debe quedar colgando.

- * Acortar el tubo flexible, si fuera necesario



2.5 Cajón de posos

- * Desplazar la salida combinada totalmente hacia arriba
- * Extraer el cajón de posos y retirar los accesorios
- * Insertar de nuevo el cajón de posos y deslizarlo hasta el tope



2.6 Conexión del suministro de leche

Usar la boquilla de leche adecuada en la salida combinada.

- boquilla de leche naranja = con refrigerador,
* boquilla de leche azul claro temperatura de la leche
4-8 °C
- boquilla de leche verde = temperatura de la leche
* boquilla de leche blanca 8-16 °C

* Boquillas de leche alternativas en función de los tipos de leche utilizados.

Estándar

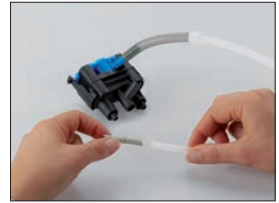
- * Introducir la boquilla de leche en la conexión para la leche de la salida combinada
- * Sacar hacia adelante la tapa del compartimento de leche
- * Abrir el envase de leche
- * Introducir el tubo de leche con la boquilla de color beige dentro del envase de leche

El tubo no debe tensarse ni doblarse al ajustar la altura de la salida combinada.

Con WMF Cooler, WMF Cup&Cool (opcional)

- * Introducir la boquilla de leche refrigerada en la conexión para la leche de la salida combinada
- * Sacar del refrigerador el recipiente de leche
- * Desplazar hacia atrás la tapa del recipiente de leche
- * Verter la leche en el recipiente de leche
- * Colocar de nuevo la tapa en el recipiente
- * Encajar el adaptador del tubo de leche en la toma de la tapa del recipiente de leche
- * Colocar con cuidado el recipiente de leche

El tubo de leche se encaja en el adaptador.



Modelo estándar



Modelo con refrigerador



Refrigerador del recipiente de leche



Adaptador del refrigerador

2.7 Llenado de la tolva de café en grano

- * Retirar la tapa
- * Llenar con café en grano
- * Cerrar la tapa



Procure que ningún cuerpo extraño llegue a la tolva de café en grano. Tales cuerpos extraños pueden dañar el mecanismo molidor del molinillo de café. Estos daños no están cubiertos por la garantía.



¡Respetar las instrucciones!

¡Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad"!

2.8 Iconos de función



Icono C

- Cancelar proceso/entrada de datos
- Cancelar la salida de bebidas
- Dosificación de espuma de leche freeflow (manteniéndolo presionado)



Icono de cuidados

- Seleccionar enjuague con calentamiento (mantener presionado > 2 segundos)
- Seleccionar programas de cuidado y limpieza



Icono P

- Seleccionar programa
- Confirmar selección



Icono menos

- Retroceder
- Reducir valor
- Reducir la concentración del café (suave)
- Seleccionar tamaño de taza (-25 %)



Icono más

- Avanzar
- Aumentar valor
- Aumentar la concentración del café (fuerte)
- Seleccionar tamaño de taza (+25 %)

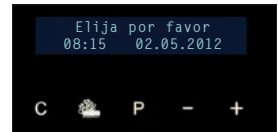
2.9 Encender la máquina de café/programa de puesta en servicio

✱ Accionar la tecla ON/OFF

La máquina de café se enciende.

Se inicia el programa de puesta en servicio.

language: english
OK: P change: -/+



Con esta función se ajusta el idioma de los textos en pantalla.

El programa de puesta en servicio se ejecuta paso a paso en pantalla realizando las demás operaciones de la puesta en servicio. Seguir las indicaciones de la pantalla.



Ajuste inicial
de su WMF 1200 S

Este mensaje aparece 5 segundos. Después el software ejecuta los primeros ajustes.

Hora de apagado

Hora apagado: 0 min
OK: P cambiar: -/+

Si está activada la hora de encendido, la máquina se vuelve a conectar a la hora de encendido ajustada.

Hora de apagado automática en minutos después de la última preparación de bebidas.

La máquina no se desconecta cuando el ajuste es de "0 min".

✱ Confirmar el ajuste deseado con **P**

Hora

Hora hh:mm:ss
OK: P cambiar: -/+

La hora actual.

hh = hora con dos cifras

mm = minutos con dos cifras

ss = segundos con dos cifras

✱ Confirmar el ajuste deseado con **P**

Fecha

Fecha dd.mm.aaaa
OK: P cambiar: -/+

La fecha del día actual.

dd = día con dos cifras

mm = mes con dos cifras

aaaa = año con cuatro cifras

✱ Confirmar el ajuste deseado con **P**

Filtro de agua

Filtro agua: no
OK: P cambiar: -/+

Colocar el filtro de agua
▷ página 11

Cuando el ajuste del filtro de agua está en "sí", después de aparecer "Autoservicio" sigue el enjuague del filtro.

Dureza del agua

Dureza agua: 20
OK: P cambiar: -/+

Comprobación de la dureza de carbonatos
▷ Accesorios suministrados

... con filtro para depósito de agua o sin filtro

Define la dureza del agua utilizada.

Introducir aquí el resultado de la comprobación de la dureza de carbonatos.

✱ Confirmar el ajuste deseado con **P**

Capacidad

Capacidad: x
OK: P cambiar: -/+

... con conexión fija a la red de agua y filtro de agua

Ajustar aquí el alcance o capacidad del filtro de agua. (La capacidad del filtro de agua se indica en las instrucciones de uso del propio filtro.)

✱ Confirmar el ajuste deseado con **P**

Autoservicio

Autoservicio: no
OK: P cambiar: -/+

Introducción del PIN y protección con PIN
▷ página 38

Cuando el ajuste está en "sí" se ocultan los iconos de función. Los iconos de función vuelven a aparecer manteniendo pulsado por un tiempo largo (por lo menos 3 segundos) el icono P que no está iluminado. *La función Autoservicio puede protegerse con un PIN.*

... con filtro de agua

✱ Colocar el filtro de agua

✱ Cuando el filtro está colocado, confirmar con **P**

Colocar filtro agua
OK: P

Colocar el filtro de agua
▷ página 11

Colocar recip. 3l
bajo la salida

✱ Ponga un recipiente colector de unos 3 litros de capacidad debajo de la salida combinada

Al enjuagar el filtro se producen ruidos inusuales. Esto es normal.

Los ruidos cesan durante el enjuague del filtro.

Calentando...

... todas las máquinas de café

¡La máquina comienza a calentarse!

Después del calentamiento, sigue un enjuague con calentamiento. Durante este proceso se calientan todas las tuberías.

Después de cada escaldado, en la fase de calentamiento y durante los programas de cuidados, fluye la así llamada agua de distensión a la bandeja de goteo.

* Ponga un recipiente colector de unos 120 ml de capacidad debajo de la salida combinada

El enjuague con calentamiento dura unos 40 segundos.

Finalización de la puesta en servicio

Para finalizar el programa de puesta en servicio se realiza un escaldado de prueba.

La tecla Espresso parpadea.

* Colocar una taza apropiada debajo de la salida combinada

* Accionar la tecla de bebida que parpadea

Se inicia el escaldado de prueba.

Con este escaldado de prueba se llena el molinillo de café con granos de café.

* Tirar esta primera taza de café

La máquina está lista para funcionar.

Se ha completado la puesta en servicio. Todos los ajustes pueden modificarse ahora o posteriormente.

Elija por favor
08:15 02.05.2012

Ajustar la hora de apagado de apagado automática

▷ *Ajustes básicos*

página 32

Posibilidades de ajuste

- Cantidades (tamaño de taza) ▷ página 26
- Modificar recetas ▷ página 27
- Ajustar grado de molido ▷ página 30
- Ajustes básicos ▷ página 32

Capítulo 3 Manejo

La primera puesta en servicio del equipo después de su entrega desde la fábrica se efectúa mediante un programa de puesta en servicio guiado en la pantalla.



Primera puesta en servicio
▷ Puesta en servicio
página 10

3.1 Encender la máquina de café

* Encender la máquina de café con la tecla ON/OFF

La máquina de café se enciende y comienza a calentarse.

Se inicia automáticamente un enjuague en caliente.

Una vez que la máquina de café está lista para despachar bebidas, aparece la pantalla de disponibilidad operativa.

Modificar PIN
▷ Ajustes
▷ Ajustes básicos
página 38

Ajuste de las horas de encendido y apagado
▷ Ajustes
▷ Ajustes básicos
página 32

3.2 Salida de bebidas

Si se accionan las teclas de bebidas, la máquina comienza a despachar la bebida preajustada.

- Tecla iluminada = bebida disponible
- Tecla intermitente = salida de bebidas
- Tecla no iluminada = bebida no disponible/tecla bloqueada

* Colocar una taza apropiada debajo de la salida combinada

* Accionar la tecla de bebida deseada

La bebida seleccionada se muestra en la pantalla.





¡Atención!
¡Salida de líquido caliente en la zona de salida de bebidas!
¡Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad"!

Cancelar la salida de bebidas

* Pulsar **C**

Segundo nivel de bebidas (opcional)

Cuando el segundo nivel está activado:

* Accionar dos veces brevemente la tecla de bebida
Se prepara la bebida del segundo nivel.



Funciones de oficina
▷ Ajustes
▷ Ajustes básicos
página 35

3.3 Enjuague en caliente

- * Pulsar  y mantener pulsado más de 2 segundos

Enjuague en caliente
en curso

Recomendado después de una pausa de escaldado larga, en especial antes de preparar un Espresso.

Se inicia un enjuague en caliente de las tuberías de café. El agua caliente el sistema escaldador y garantiza una óptima temperatura del café.

3.4 Salida de leche y de espuma de leche

Leche (opcional)

- * Accionar la tecla de bebida asignada a leche
La salida se realiza.

Espuma de leche

- * Pulsar  y mantener pulsado
La salida se realiza. La salida continúa en tanto se mantenga pulsado el icono.

3.5 Salida de agua caliente

- * Accionar la tecla de agua caliente
La salida se realiza.

Si se necesita menos agua que la cantidad preajustada, la salida puede detenerse accionando otra vez la tecla de agua caliente.



¡Atención!
¡Superficies calientes!

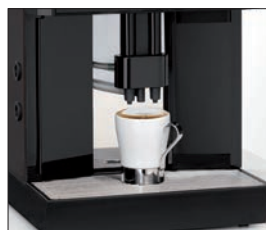
¡Peligro de quemaduras!

3.6 Salida combinada con regulación de altura

La altura de la salida combinada puede regularse.

- ✱ Sostener la boca de salida por su parte delantera y desplazarla a la altura deseada

Altura de las tazas: 59-169 mm



3.7 Tolva de café en grano/ tolva de producto en polvo

- En lo posible, reponer la cantidad necesaria de granos en las tolvas en el momento oportuno.
- Llenar las tolvas como máximo con la cantidad necesaria para el día a fin de mantener la frescura del producto.



Café en grano en la tolva de café en grano, chocolate en polvo en la tolva de Choc.

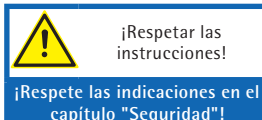
3.8 Suministro manual

La compuerta de suministro manual está en el centro de la tapa de la máquina de café.

La compuerta de suministro manual se utiliza:

- Para introducir las pastillas de limpieza
- Para otras clases de café premolido, por ejemplo para el café descafeinado

Echar el café molido o la pastilla de limpieza solamente cuando aparezca el mensaje en pantalla.



Preparación a través de la compuerta de suministro manual

- * Colocar una taza apropiada debajo de la salida combinada
- * Abrir la tapa de la compuerta de suministro manual

La pantalla indica:

Echar café molido
Escoger bebida

- * Echar el café molido (16 gr. como máximo)
- * Cerrar la tapa de la compuerta de suministro manual
- * Accionar la tecla de bebida deseada

*El proceso se puede cancelar con **C**.*



Suministro manual

3.9 Cajón de posos

El cajón de posos recoge el café molido usado.

En la pantalla aparece un mensaje tan pronto como sea necesario vaciar el cajón de posos.

La salida de bebidas queda bloqueada hasta que el cajón de posos vuelve a colocarse en su sitio.

- * Desplazar la salida combinada totalmente hacia arriba
- * Extraer el cajón de posos
- * Vaciar el cajón de posos y colocarlo nuevamente en su sitio
- * Responder al mensaje en pantalla para aceptarlo

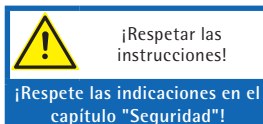


Limpiar diariamente
▷ Cuidados
página 44

Si el cajón de posos no puede volver a colocarse en su sitio, revise la cavidad para detectar restos de café y elimínelos.



¡Vaciar siempre el cajón de posos antes de utilizarlo! Si se coloca en su sitio sin vaciarlo, este cajón de posos se llenará en exceso. La máquina de café se ensucia. Esto puede ocasionar daños.



3.10 Abertura de descarga de posos a través del mostrador (opcional)

La máquina de café puede equiparse con una abertura de descarga para que los posos salgan a través del mostrador.

En este caso, el cajón de posos y el fondo de la máquina de café tienen un paso que comunica con el paso del mostrador hecho por el cliente. Los posos de café se recogen en un gran recipiente debajo del mostrador donde va montada la máquina.



La abertura de descarga de posos a través del mostrador puede adquirirse como kit de reequipamiento.

Limpiar diariamente la rampa de posos
▷ Cuidados
página 45

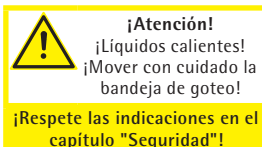
3.11 Bandeja de goteo

En las máquinas de café sin tubería de desagüe debe vaciarse regularmente la bandeja de goteo.

- * Retirar cuidadosamente la bandeja de goteo, vaciarla y volver a colocarla en su sitio



En las máquinas de café que tienen conectada una tubería de desagüe, la bandeja de goteo también puede retirarse (por ejemplo, para su limpieza). Colocarla de nuevo con cuidado para que no pueda derramarse el agua accidentalmente.



Limpiar diariamente la bandeja de goteo.

▷ *Cuidados*
página 45

3.12 Apagar la máquina de café

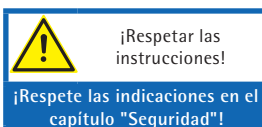
Antes de apagar la máquina de café, es preciso realizar la limpieza diaria.

- * Accionar la tecla ON/OFF durante más de 2 segundos, hasta que la máquina de café se apague
- * Sacar el enchufe de la toma de la red eléctrica

Máquinas de café con conexión fija a la red de agua

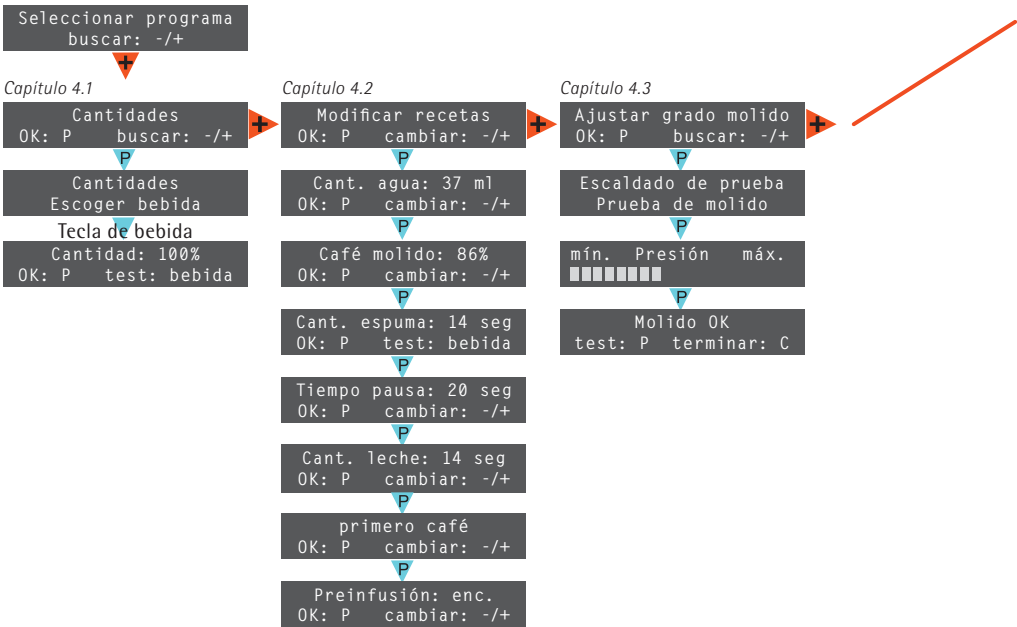
- * Cerrar la llave de paso principal de la tubería de agua

Si no se respetan estas instrucciones, se perderán los derechos de garantía en caso de que ocurra algún daño.

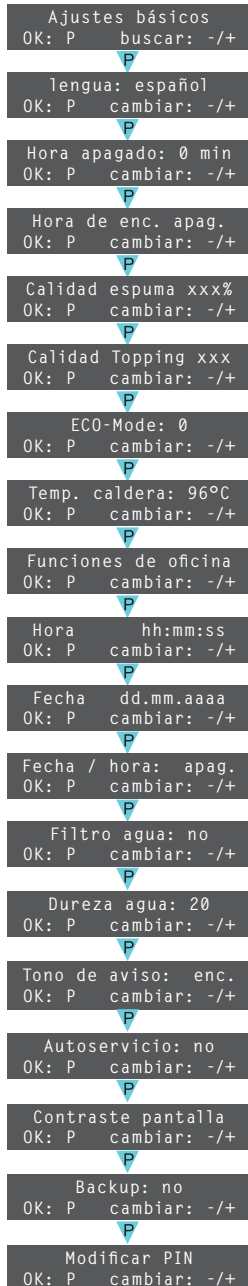


Capítulo 4 Ajustes

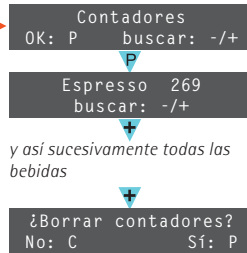
Para acceder a los ajustes:
*: Pulsar brevemente en **P**



Capítulo 4.4



Capítulo 4.5



Capítulo 4.6



4.1 Cantidades (tamaño de taza)

La máquina de café adapta la receta ajustada a la nueva cantidad.

- * Pulsar brevemente en **P**

Seleccionar programa
buscar: -/+

- * Desplazarse con **+** hasta

Cantidades
Escoger bebida

- * Seleccionar el programa **Cantidades** con **P**
- * Seleccionar la bebida cuya cantidad se deba adaptar al tamaño de la taza

Ajustar la cantidad con **-** y **+**.

La cantidad de llenado se indica en %. 100% se corresponde con el ajuste de bebida actual.

- * Si fuera necesario, comprobar el nuevo ajuste con una salida de prueba

Cantidad: 100%
OK: P test: bebida

- * En cuanto se haya ajustado la cantidad deseada, confirmar el nuevo valor con **P**

Salida de prueba

- * Accionar la tecla de bebida deseada

La bebida se dispensa con los nuevos valores ajustados.

Durante la fase de ajuste puede comprobarse cada uno de los ajustes de bebida.



4.2 Modificar recetas

Aquí puede ajustar según sus gustos personales la receta de sus especialidades de café.

Son posibles los ajustes siguientes:

- Cantidad de agua
- Café molido
- Cantidad de espuma *
- Pausa para Macchiato
- Cantidad de leche *
- Orden de salida de la leche y del café *
- Preinfusión (formación de aroma)

* Opción disponible sólo para bebidas con leche



Siempre se pueden ajustar únicamente los suplementos disponibles de la bebida.

Ejemplo: en caso de Cappuccino, sólo espuma de leche

4.2.1 Salida de prueba

* Accionar la tecla de bebida deseada

La bebida se dispensa con los nuevos valores ajustados.

Durante la fase de ajuste puede comprobarse cada uno de los ajustes de bebida.



* Pulsar brevemente en **P**

Seleccionar programa
buscar: -/+

* Desplazarse con **+** hasta

Modificar recetas
OK: P cambiar: -/+

* Seleccionar el programa **Modificar recetas** con **P**

* Seleccionar la bebida cuyo sabor y composición se desea adaptar.

C	Icono C Cancelar
	Icono de cuidados Enjuague en caliente Limpieza
P	Icono P Programas Control por menú
-	Icono menos Concentración del café Ajuste de valores Selección de cantidad
+	Icono más Concentración del café Ajuste de valores Selección de cantidad

Los nuevos valores se guardan al abandonar el programa.

4.2.2 Cantidad de agua

Cant. agua: 35 ml
OK: P cambiar: -/+

- * Ejemplo: pulsar **+** hasta que la cantidad de agua aumente a 37 ml

Cant. agua: 37 ml
OK: P test: bebida

Durante la fase de ajuste puede comprobarse cada uno de los ajustes de bebida.

- * Colocar una taza apropiada debajo de la salida combinada
 - * Accionar de nuevo la tecla de bebida
 - * Probar la bebida
-
- * Si la bebida está como se desea, confirmar el ajuste con **P**

Cant. agua: 37 ml
OK: P cambiar: -/+

4.2.3 Café molido

Café molido: 86%
OK: P cambiar: -/+

La cantidad molida varía en función del ajuste del grado de molido, de la clase de café empleado, de la humedad del aire y de otros factores diversos.

Determinar la cantidad de café molido deseada por medio de una salida de prueba.

- * Si la bebida está como se desea, confirmar el ajuste con **P**

Para Espresso, con 100% el ajuste de fábrica se corresponde con una duración del molido de 5,1 segundos.

Con ello se muelen aprox. 1,8 gramos de Espresso por segundo.

4.2.4 Cantidad de espuma de leche

Ajuste en segundos.

Disponible sólo para bebidas con espuma de leche.

Cant. espuma: 14 seg
OK: P test: bebida

La cantidad de espuma depende de la leche utilizada, de la temperatura de la leche y de la boquilla de leche seleccionada. Determine la cantidad deseada por medio de una salida de prueba.



Siempre se pueden ajustar únicamente los suplementos disponibles de la bebida.

4.2.5 Pausa para Macchiato

Tiempo de pausa entre la salida de leche y la salida de café.

Tiempo pausa: 20 seg
OK: P cambiar: -/+

- ✱ Si la bebida está como se desea, confirmar el ajuste con **P**



Sólo posible para Latte Macchiato.

4.2.6 Cantidad de leche

Ajuste en segundos.

Disponible sólo para bebidas con espuma de leche.

Cant. leche: 14 seg
OK: P cambiar: -/+

La cantidad de leche depende de la leche utilizada, de la temperatura de la leche y de la boquilla de leche seleccionada. Determine la cantidad deseada por medio de una salida de prueba.

- ✱ Si la bebida está como se desea, confirmar el ajuste con **P**



Siempre se pueden ajustar únicamente los suplementos disponibles de la bebida.

4.2.7 Orden de salida

Primero café o café al final.

primero café
OK: P cambiar: -/+

El ajuste del orden de salida de las bebidas sólo se ofrece para bebidas que contengan leche. Excepción: Latte Macchiato

4.2.8 Preinfusión

Preinfusión: enc.
OK: P cambiar: -/+

Antes del escaldado, se humedece el café molido con agua caliente. Así, el café molido se hincha, con lo que el aroma de muchas clases de café puede desplegarse mejor.

- ✱ Si la bebida está como se desea, confirmar el ajuste con **P**



Preinfusión "on" es el ajuste de fábrica para todos los tipos de café, a excepción del Café Crema.

4.3 Ajustar grado de molido

4.3.1 Sistema WMF Perfect-Extraction

✱ Pulsar brevemente en **P**

Seleccionar programa
buscar: +

✱ Colocar debajo un recipiente de recogida para el enjuague en caliente que tendrá lugar a continuación

✱ Desplazarse con **+** hasta

Ajustar grado molido
OK: P buscar: -/+

✱ Seleccionar el programa **Grado de molido** con **P**

Se inicia un enjuague automático en caliente.

Inmediatamente después, comienza un escaldado de prueba.

✱ Colocar una taza apropiada debajo de la salida combinada

Escaldado de prueba
Prueba de molido

Durante el escaldado de prueba, la presión de escaldado se representa en forma de diagrama de barras.

- presión de escaldado baja → grado de molido grueso
- presión de escaldado alta → grado de molido fino

mín. Presión máx.
■■■■■■■■

Al cabo de algunos segundos, en la pantalla aparece el ajuste del grado de molido:

Grado de molido ok

Molido OK
test: P terminar: C

La presión de escaldado se encuentra dentro del rango óptimo. No es necesario llevar a cabo más ajustes.

✱ Finalizar el ajustar grado de molido con **C**

El sistema Perfect-Extraction es adecuado para la preparación de especialidades con partes de Espresso.

C	Icono C Cancelar
	Icono de cuidados Enjuague en caliente Limpieza
P	Icono P Programas Control por menú
-	Icono menos Concentración del café Ajuste de valores Selección de cantidad
+	Icono más Concentración del café Ajuste de valores Selección de cantidad

Los nuevos valores se guardan al abandonar el programa.

Grado de molido muy grueso

Molido muy grueso
test: P terminar: C

- * Ajustar un grado de molido más fino con la multiherramienta girando en el sentido de las agujas del reloj



▷ Ajustar grado de molido
página 41

Comprobar el nuevo ajuste del grado de molido

- * Colocar una taza apropiada debajo de la salida combinada
- * Pulsar brevemente en **P**

Se da inicio automáticamente a dos nuevos escaldados de prueba.

Durante el segundo escaldado de prueba, la presión de escaldado se representa en forma de diagrama de barras.

- presión de escaldado baja → grado de molido grueso
- presión de escaldado alta → grado de molido fino

Al cabo de algunos segundos, en la pantalla aparece el ajuste del grado de molido.

- * Finalizar el ajustar grado de molido con **C**



Pantalla presión de escaldado,
diagrama de barras
▷ página 30

Grado de molido muy fino

Molido muy fino
test: P terminar: C

- * Ajustar un grado de molido más grueso con la multiherramienta girando en el sentido contrario al de las agujas del reloj
- * Comprobar el nuevo ajuste del grado de molido (ver arriba)
- * Finalizar el ajustar grado de molido con **C**



Ajustar grado de molido
▷ página 41

Ajuste de la concentración del café
▷ página 28

4.4 Ajustes básicos

- Idioma
- Hora de apagado
- Hora de encendido
- Calidad de la espuma (opcional)
- Calidad del Topping (opcional)
- ECO-Mode
- Temperatura de caldera
- Funciones de oficina
- Hora
- Fecha
- Fecha/hora (Indicación)
- Filtro de agua
- Dureza del agua
- Tono de aviso
- Autoservicio
- Contraste de pantalla
- Backup
- Modificar PIN

4.4.1 Para acceder a los ajustes básicos

✱ Pulsar brevemente en **P**

Seleccionar programa
buscar: -/+

✱ Desplazarse con **+** hasta

Ajustes básicos
OK: P buscar: -/+

✱ Seleccionar el programa **Ajustes básicos** con **P**
*Entonces aparece automáticamente la primera opción de ajuste. Avanzar al resto de los ajuste con **P***

4.4.2 Idioma

language: english
OK: P change: -/+

- ✱ Ajustar el idioma deseado con **+**
- ✱ Confirmar el ajuste deseado con **P**

4.4.3 Hora de apagado

Hora apagado: 0 min
OK: P cambiar: -/+

Hora de apagado automática en minutos después de la última salida de bebidas.

La máquina no se desconecta cuando el ajuste es de "0 min".

✱ Confirmar el ajuste deseado con **P**

	Icono C Cancelar
	Icono de cuidados Enjuague en caliente Limpieza
	Icono P Programas Control por menú
	Icono menos Concentración del café Ajuste de valores Selección de cantidad
	Icono más Concentración del café Ajuste de valores Selección de cantidad

Los nuevos valores se guardan al abandonar el programa.

Nota
Si está activado el modo de temporizador, la máquina se vuelve a conectar a la hora de encendido ajustada.

4.4.4 Hora de encendido

Hora de enc. apag.
OK: P cambiar: -/+

Hora de encendido automática para la máquina de café.
La máquina no se enciende automáticamente cuando el ajuste está en "off".

Cuando el ajuste está en "ON" puede ajustarse la hora con

+ y **-**.

* Confirmar el ajuste deseado con **P**

4.4.5 Calidad de la espuma (opcional)

Calidad espuma xxx%
OK: P cambiar: -/+

Calidad de la espuma de leche para todas las bebidas preparadas con espuma de leche. Con este ajuste se compensan las variaciones en las propiedades de la leche.

Disminuir el valor -> poros finos y menor
temperatura de salida

Aumentar el valor -> un mayor impacto y mayor
temperatura de salida

* Confirmar el ajuste deseado con **P**

4.4.6 Calidad del Topping (opcional)

Calidad Topping xxx
OK: P cambiar: -/+

Calidad del suplemento de Topping. Este ajuste sirve para todas las bebidas preparadas con Topping. Con este ajuste se compensan las variaciones en las propiedades del Topping.

Disminuir el valor -> menos polvo en comparación
con el agua

Aumentar el valor -> más polvo en comparación
con el agua

* Confirmar el ajuste deseado con **P**

4.4.7 ECO-Mode

ECO-Mode: 0
OK: P cambiar: -/+

Aquí puede reducirse el consumo de energía de la máquina de café en caso de poca carga de trabajo.

✱ Confirmar el ajuste deseado con **P**

ECO-Mode	Caldera de agua caliente Para bebidas de café y agua caliente	Caldera de vapor Para bebidas con leche
0	Disponibilidad operativa siempre, de inmediato.	Disponibilidad operativa siempre, de inmediato.
1	Disponibilidad operativa siempre, de inmediato.	Reducción de la temperatura, 10 minutos después de la última bebida. Después de la reducción se debe calentar antes de la próxima preparación. Período de calentamiento máximo, 15 segundos.
2	Reducción de la temperatura, 10 minutos después de la última bebida. Después de la reducción se debe calentar antes de la próxima preparación. Período de calentamiento máximo, 15 segundos.	Reducción de la temperatura, 10 minutos después de la última bebida. Después de la reducción se debe calentar antes de la próxima preparación. Período de calentamiento máximo, 15 segundos.
9	Reducción de la temperatura, 10 minutos después de la última bebida. Después de la reducción se debe calentar antes de la próxima preparación. Período de calentamiento máximo, 15 segundos.	Siempre desactivado. Para la preparación de café puro, sin bebidas con leche.

En las máquinas sin caldera de vapor sólo pueden seleccionarse los ECO-Modes 0 y 2.

4.4.8 Temperatura de caldera

Temp. caldera: 96°C
OK: P cambiar: -/+

Temperatura de caldera en °C
(temperatura del agua de escaldado).
(Ajuste estándar 96 °C)

✱ Confirmar el ajuste deseado con **P**

4.4.9 Funciones de oficina

Funciones de oficina
OK: P cambiar: -/+

✱ Pulsar **+**

4.4.9.1 Segundo nivel de bebidas

2º nivel: sí
OK: P cambiar: -/+

Cuando el ajuste está en "no" las bebida del segundo nivel ya no están disponibles.

✱ Pulsar **+**

4.4.9.2 Bebidas con leche

Bebida con leche: sí
OK: P buscar: -/+

Cuando el ajuste está en "no" las bebida que contienen leche ya no están disponibles.

✱ Confirmar el ajuste deseado con **P**

4.4.10 Hora

Hora hh:mm:ss
OK: P cambiar: -/+

La hora actual.

hh = hora con dos cifras,

mm = minutos con dos cifras,

ss = segundos con dos cifras.

✱ Confirmar el ajuste deseado con **P**

4.4.11 Fecha

Fecha dd.mm.aaaa
OK: P cambiar: -/+

La fecha del día actual.

dd = día con dos cifras,

mm = mes con dos cifras,

aaaa = año con cuatro cifras.

✱ Confirmar el ajuste deseado con **P**

4.4.12 Fecha/hora (Indicación)

Fecha / hora: apag.
OK: P cambiar: -/+

Indicación de hora y fecha en la pantalla de disponibilidad operativa.

✱ Confirmar el ajuste deseado con **P**

4.4.13 Filtro de agua

Filtro agua: no
OK: P cambiar: -/+

Define si la máquina utiliza un filtro de agua.
(recomendado a partir de una dureza del agua de 5 °dH)

✱ Confirmar el ajuste deseado con **P**



Colocar el filtro de agua
▷ página 11

4.4.14 Dureza del agua

Dureza agua: 20
OK: P cambiar: -/+

Define la dureza del agua utilizada.
Introducir aquí el resultado de la comprobación de la dureza de carbonatos.

✱ Confirmar el ajuste deseado con **P**



Comprobación de la dureza de carbonatos
▷ Accesorios suministrados

4.4.15 Tono de aviso

Tono de aviso: enc.
OK: P cambiar: -/+

* Confirmar el ajuste deseado con **P**

4.4.16 Autoservicio

Autoservicio: no
OK: P cambiar: -/+

Cuando el ajuste está en "sí" no se muestran los iconos de función.

Recomendado para el modo de autoservicio.

* Confirmar el ajuste deseado con **P**

Los iconos de función vuelven a aparecer manteniendo pulsado por un tiempo largo (por lo menos 3 segundos) el icono **P** que no está iluminado.

4.4.17 Contraste de pantalla

Contraste pantalla
OK: P cambiar: -/+

Aquí se ajusta el contraste de pantalla.

* Confirmar el ajuste deseado con **P**

4.4.18 Backup

Backup: no
OK: P cambiar: -/+

Con el ajuste "sí", se restauran los ajustes de fábrica de todos los ajustes básicos y de todos los ajustes de bebidas.

* Confirmar el ajuste deseado con **P**

Nota

Si se restauran los ajustes de fábrica, se pierden todos los ajustes propios.

4.4.19 Introducción del PIN y protección con PIN



✱ Pulsar **+** y con ello se abre el menú "Modificar PIN"
La introducción del PIN se lleva a cabo con las teclas de bebidas. La tecla de más arriba corresponde al 0, la segunda al 1, la tercera al 2, etc.

Primera asignación de PIN (activación del PIN)

El PIN al momento de la entrega es "00000".

✱ Accionar 5 veces brevemente la tecla de bebidas de más arriba

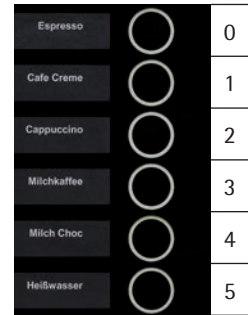
Cada vez que se acciona se introduce un "Cero" y este aparece en pantalla.

✱ Introducir el PIN deseado

Protección con PIN

El PIN activado tiene efecto sobre las siguientes funciones.

- Estados de los contadores
Los estados de los contadores sólo pueden borrarse después de introducir el PIN.
- Cuando el Autoservicio está activo los iconos de función están desactivados (no están iluminados).
Los iconos de función recién pueden volver a activarse después de introducir el PIN.



Introducción del PIN con las teclas de bebidas

Contadores
▷ página 39

Autoservicio
▷ página 37

Activar el icono de cuidados protegido con PIN

✱ Pulsar **P** y mantener pulsado más de 3 segundos
El icono de cuidados vuelve a aparecer.

Desactivar la protección con PIN

✱ Introducir el PIN actual y ponerlo en "00000"

4.5 Contadores

- * Pulsar brevemente en **P**

Seleccionar programa
buscar: -/+

- * Desplazarse con **+** hasta

Contadores
OK: P buscar: -/+

Aquí es posible visualizar el número de bebidas preparadas.

- * Confirmar la visualización de contadores con **P**
- * Con **+** es posible desplazarse a través de las distintas bebidas

Ejemplo Espresso:

Espresso 269
buscar: -/+

Una vez que fueron visualizadas todas las bebidas aparece:

¿Borrar contadores?
No: C Sí: P

*El borrado del contador puede protegerse con un PIN.
▷ Introducción del PIN
y protección con PIN
página 38*

Guardar los estados de los contadores **Borrar contadores**

- * Pulsar **C**
- * Pulsar **P**

4.6 Información

※ Pulsar brevemente en **P**

Seleccionar programa
buscar: -/+

※ Desplazarse con **+** hasta

Información
OK: P buscar: -/+

4.6.1 Versión del software

V0.0x dd.mm.aaaa
buscar: -/+

Se muestra la versión del software con la fecha.

4.6.2 Nombre de aparato

WMF 1200S Basic
buscar: -/+

Se muestra el nombre de aparato y la variante.

4.6.3 Número de máquina

Nº fabricante #####
buscar: -/+

Se muestra el número de máquina de 6 dígitos.

4.6.4 Fecha de producción

Fecha prod.: mm.aaaa
buscar: -/+

Se muestra la fecha de producción.

4.6.5 Corriente sin carga

Corr. s/carga M#: ##
buscar: -/+

Se muestra la corriente sin carga en forma digital.

Capítulo 5 Otros ajustes

5.1 Ajustes mecánicos

5.1.1 Ajustar grado de molido

- * Retirar la tolva de café en grano
En ese momento podrá verse el grado de molido preajustado.
- * Active la salida de café y espere a que se ponga en marcha el molinillo
- * Insertando la multiherramienta a un lado de la máquina se puede modificar a voluntad el grado de molido con el molinillo en marcha



Molinillo izquierdo

Grado de molido 1 
→ fino

Grado de molido 6 
→ grueso

Molinillo derecho

Grado de molido 1 
→ fino

Grado de molido 6 
→ grueso

¡Peligro de aplastamiento!

Nunca se deben introducir las manos en el mecanismo molidor con la máquina de café en marcha y las tolvas de café en grano desmontadas.



¡Atención!
¡Peligro de
aplastamiento!

**¡Respete las indicaciones en el
capítulo "Seguridad"!**

5.2 Identificación de las teclas bebidas

Apagar primero la máquina de café para evitar que se pueda iniciar la preparación de una bebida por error.

- * Sacar hacia abajo el rótulo que se encuentra detrás del panel frontal de vidrio
- * Escribir lo necesario en las láminas adhesivas en base a las muestras de WMF
- * Pegar el rótulo en el soporte y volver a colocarlo detrás del panel frontal de vidrio



También es posible imprimir los rótulos en etiquetas adhesivas o en papel.

Pegue el papel al soporte con pegamento en barra.

Descarga gratuita de impresos
WMF en

www.servicecenter.wmf.com

Etiquetas adhesivas apropiadas:
Zweckform-Avery N° 3659

Capítulo 6 Cuidados

Para que la máquina de café pueda funcionar sin problemas y se pueda obtener un café de óptima calidad es indispensable limpiarla periódicamente.

Antes y después de pausas de servicio de varios días, efectuar todas las limpiezas.





¡Atención!

¡Riesgo para la salud!

¡Respetar el concepto HACCP!

6.1 Resumen de los intervalos de limpieza

Cuidados					
Diariamente	Semanalmente	Periódicamente	Mensaje	Opcionalmente	
x				0	Enjuague en caliente
x					Programa de limpieza
x				0	Enjuague del sistema de leche
x				0	Enjuague del batidor
x					Limpieza del sistema de leche estándar
	x			0	Limpieza del sistema de leche Plug&Clean
x					Limpieza del cajón de posos
x					Limpieza de la bandeja de goteo
x					Limpieza del revestimiento
(x)	x			0	Limpieza del batidor
	x			0	Limpieza del depósito de agua
		x			Limpieza de la unidad de escaldado
		x			Limpieza de la tolva de café en grano
		x		0	Limpieza de la tolva de producto
			x	0	Cambio de filtro
			x		Descalcificación

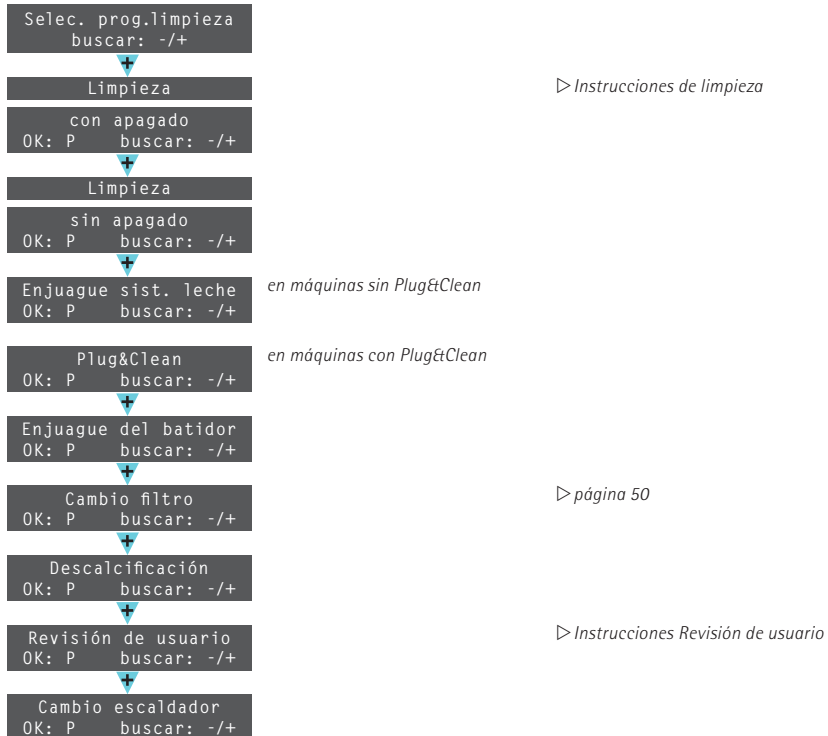
- ▷ página 19
- ▷ Instrucciones de limpieza
- ▷ página 44
- ▷ página 45
- ▷ página 46
- ▷ página 47
- ▷ página 48
- ▷ página 49
- ▷ página 50

- Diariamente = Al menos una vez al día y cada vez que sea necesario
- Semanalmente = Limpieza semanal
- Periódicamente = Periódicamente, según sea necesario
- Mensaje = Después de aparecer el mensaje en pantalla
- Opcionalmente = Opcional (dependiendo del equipamiento)
- (x) = A diario, según sea necesario

6.2 Resumen de los programas de cuidados

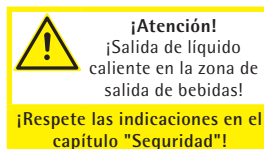
Para acceder a los programas de limpieza

* Pulsar brevemente en 



6.3 Limpieza diaria

¡La salida combinada, la boquilla de leche y el tubo de leche deben estar montados para todos los programas de limpieza!



6.3.1 Programa de limpieza

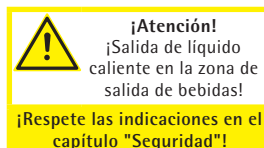
El programa de limpieza se ejecuta por software a través de la pantalla mediante el enjuague del sistema de leche, el enjuague del batidor y la limpieza de la máquina.

Programa de limpieza
▷ *Instrucciones de limpieza*

6.3.2 Limpieza del sistema de leche

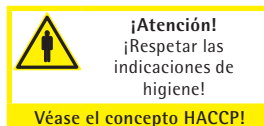
Limpieza del sistema de leche ▷ Instrucciones de limpieza.
El sistema de leche consta de:

- Salida combinada
- Boquilla de leche
- Tubo de leche



El sistema de leche debe lavarse y desinfectarse a fondo al menos una vez por día, a más tardar después de 24 horas.

En máquinas con Plug&Clean, esto debe efectuarse al terminar de usar el aparato en el marco de la limpieza de la máquina. En caso de no efectuarse la limpieza Plug&Clean, la salida combinada deberá desmontarse y limpiarse manualmente.



El tubo de leche debe sustituirse periódicamente.



Limpieza de la salida combinada
▷ *Instrucciones de limpieza*

Limpieza del sistema de leche estándar

La limpieza de la salida combinada consta de dos u opcionalmente de tres partes.

- Enjuague automático del espumador después de cada bebida con leche o espuma de leche (opcional)
- Enjuague del sistema de leche siguiendo las instrucciones en pantalla
- Colocar **diariamente** la salida combinada, el tubo de leche y la boquilla de leche en la solución limpiadora

Limpieza del sistema de leche Plug&Clean

La limpieza Plug&Clean consta de tres partes.

- Enjuague automático del espumador después de cada bebida con leche o espuma de leche (opcional)
- Limpieza Plug&Clean siguiendo las instrucciones en pantalla
- Colocar **semanalmente** la salida combinada, el tubo de leche y las boquillas de leche en la solución limpiadora



Limpieza del sistema de leche Plug&Clean

▷ Instrucciones de limpieza

6.3.3 Enjuague del batidor

El enjuague del batidor es una limpieza intermedia del batidor.

El enjuague del batidor forma parte del programa de limpieza.



Enjuague del batidor

▷ Instrucciones de limpieza

6.3.4 Limpieza de la salida combinada

Limpieza a fondo del sistema de leche. La secuencia exacta de esta limpieza manual se describe en las instrucciones de limpieza.



Limpieza de la salida combinada

▷ Instrucciones de limpieza

6.3.5 Limpieza general

Limpieza del cajón de posos (rampa de posos, opcional)

- * Vaciar el cajón de posos, lavarlo bajo un chorro de agua
- * Limpiarlo con un paño húmedo

Bandeja de goteo, revestimiento y panel embellecedor frontal

- * Una vez que se haya enfriado, limpiar la máquina de café con un paño húmedo
- * Secarla con un paño de lana fina o un paño de gamuza

¡Se prohíbe limpiar con polvos para fregar o productos similares!

Peligro, estos productos pueden arañar o rayar sus superficies.

¡Tampoco utilice limpiadores abrasivos!

Números de pedido para el programa de cuidados WMF ▷ Apéndice Accesorios y piezas de recambio página 72

Antes de limpiar el panel frontal apagar la máquina para que no se pueda activar una bebida de forma accidental.



¡Peligro para la máquina!

¡Respetar las instrucciones!

6.4 Limpieza semanal

6.4.1 Limpieza del batidor Choc/Topping (opcional)

Aumentar la frecuencia de limpieza en función de los productos empleados.

- * Accionar la tecla ON/OFF durante más de 2 segundos, hasta que la máquina de café se apague
- * Sacar el enchufe de la toma de la red eléctrica
- * Retirar el tubo del batidor que va hacia la salida combinada
- * Girar el pivote del cierre tipo bayoneta debajo de la copa del batidor en sentido antihorario

La copa del batidor se separa del dispositivo de bloqueo.

La hélice del batidor queda visible en este momento.

- * Limpiar la hélice con un paño
- * Desmontar la copa del batidor de dos piezas
- * Limpiar ambas piezas de la copa del batidor y el tubo del batidor con agua corriente caliente
- * Esperar hasta que se sequen completamente todas las piezas
- * Volver a montar todas las piezas

Al montar los componentes, todas las aberturas deben apuntar en la misma dirección.

- * Volver a colocar la copa del batidor en su sitio
- * Girar el pivote del cierre tipo bayoneta en sentido horario
- * Volver a colocar el tubo del batidor sobre las piezas de conexión de la copa del batidor y de la salida combinada
- * Volver a colocar la tapa del compartimento de leche en su sitio

Es imprescindible colocar firmemente el tubo del batidor. Importante: De lo contrario, puede haber un derrame de agua caliente o chocolate/Topping caliente.

6.4.2 Limpieza del depósito de agua (opcional)

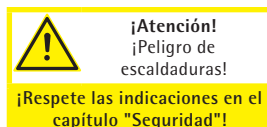
Lavar semanalmente el depósito de agua a fondo con agua limpia.



abrir



Tener en cuenta que la guía espiral quede encajada y no quede atascado el tubo.



¡Atención!
¡Peligro de escaldaduras!
¡Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad"!



6.5 Limpieza periódica

6.5.1 Limpieza de la unidad de escaldado

La unidad de escaldado puede limpiarse a intervalos regulares y en caso necesario. Recomendación: semanalmente.

- * Accionar la tecla ON/OFF durante más de 2 segundos, hasta que la máquina de café se apague
- * Sacar el enchufe de la toma de la red eléctrica
- * Desplazar la salida combinada totalmente hacia arriba
- * Extraer el cajón de posos
- * Retirar la bandeja de goteo

En ese momento se tendrá libre acceso a la unidad de escaldado.

Sujetarla firmemente, la unidad de escaldado podría deslizarse hacia abajo.

¡No aplicar nunca fuerza excesiva! ¡Peligro de rotura!

- * Introducir una mano en la cavidad, debajo de la unidad de escaldado, y aflojar el dispositivo de bloqueo (Figura 1)
- * Llevar la unidad de escaldado lentamente hacia abajo, inclinarla y sacarla hacia adelante
- * Sacar la unidad de escaldado sujetándola firmemente (Figura 2)

Utilizar la multiherramienta del juego de accesorios.

- * Girar la rosca en el cabezal de la unidad de escaldado en sentido antihorario (Figura 3) hasta que el rascador se encuentre en la posición delantera
- * Desplazar los muelles hacia afuera por encima del borde y desbloquearlos de ese modo (figura 4)
- * Levantar la rampa de inserción

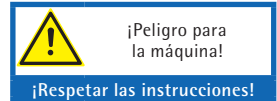
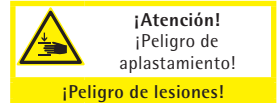


Figura 1



Figura 2



Figura 3

Nunca limpie la unidad de escaldado en un lavaplatos, ni tampoco utilice nunca aditivos de limpieza.

- * Limpiar el tamiz de escaldado con agua corriente o con un paño
 - * Retirar los restos de café molido con un pincel o un cepillo
 - * Lavar la unidad de escaldado con agua corriente
 - * Secar la unidad de escaldado con un paño
- Antes de montarla en la máquina de café es necesario dejarla secar completamente.
- Retirar los restos de café molido de la cavidad.
- * Limpiar el café molido con un movimiento hacia adelante o con una aspiradora
- Volver a montar la unidad de escaldado ya seca.
- * Volver a enganchar los muelles en la rampa de inserción (Figura 4)
 - * Mantener oprimida la guía y llevar hacia atrás la unidad de escaldado en la cavidad hasta la pared posterior
 - * Desplazar verticalmente la unidad de escaldado hacia arriba hasta que encaje el dispositivo de bloqueo
 - * Colocar el cajón de posos
 - * Colocar la bandeja de goteo

Si resulta difícil insertar la unidad de escaldado en su sitio: girar la rosca del cabezal de la unidad de escaldado con la multiherramienta ligeramente hacia la derecha o hacia la izquierda, hasta que la unidad se deslice entrando en la guía.

¡Nunca apretar aplicando una fuerza excesiva!

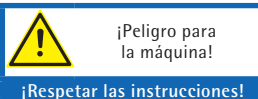
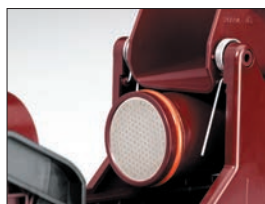
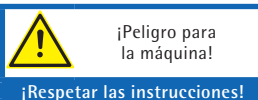


Figura 4



Tamiz de escaldado



6.5.2 Limpieza de la tolva de café en grano

Las tolvas de café en grano pueden limpiarse a intervalos regulares y en caso necesario. Recomendación: mensualmente.

- * Accionar la tecla ON/OFF durante más de 2 segundos, hasta que la máquina de café se apague
- * Sacar el enchufe de la toma de la red eléctrica
- * Abrir el dispositivo de bloqueo de las tolvas de café en grano con la multiherramienta haciéndolo girar en sentido horario



abrir

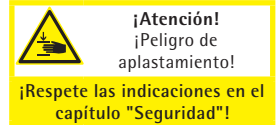


cerrar

- * Sacar las tolvas de café en grano hacia arriba
- * Vaciar completamente las tolvas de café en grano y limpiarlas a fondo con un paño húmedo
- * Dejar secar completamente las tolvas de café en grano
- * Reponer el producto en las tolvas de café en grano y colocarlas en su sitio
- * Cerrar el dispositivo de bloqueo haciéndolo girar con la multiherramienta en sentido antihorario



¡No introduzca nunca las manos en los molinillos!
No lavar nunca las tolvas de café en grano en un lavaplatos.



6.5.3 Limpieza de la tolva de producto (opcional)

Choc/Topping

Aumentar la frecuencia de limpieza en función de los productos empleados.

- * Accionar la tecla ON/OFF durante más de 2 segundos, hasta que la máquina de café se apague
- * Sacar el enchufe de la toma de la red eléctrica
- * Abrir el dispositivo de bloqueo de la tolva de producto con la multiherramienta haciéndolo girar en sentido horario
- * Retirar la tolva de producto hacia arriba y vaciarla completamente
- * Desenroscar las tuercas de unión delantera y trasera
- * Extraer el tornillo sin fin de dosificación

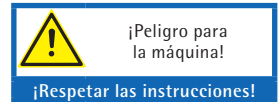


abrir



cerrar

No lavar nunca las tolvas de producto en un lavaplatos.



- * Limpiar a fondo la tolva con un paño húmedo
- * Limpiar a fondo las piezas individuales del tornillo sin fin de dosificación
- * Dejar secar completamente la tolva de producto y las piezas individuales



Dosificador con piezas individuales del tornillo sin fin de dosificación

- * Ensamblar nuevamente el tornillo sin fin de dosificación y enroscar las tuercas de unión

¡Prestar atención a la posición correcta de la salida!

- * Reponer el producto en la tolva y colocarla en su sitio
- * Cerrar el dispositivo de bloqueo haciéndolo girar con la multiherramienta en sentido antihorario



6.6 Cambio de filtro

Al cambiar el filtro, respetar las instrucciones de uso del filtro de agua.

Después del cambio de filtro, realizar el enjuague siguiendo las instrucciones en pantalla.



Puesta en servicio
▷ Filtro de agua
página 16

6.7 Descalcificación

La dureza del agua, el caudal de agua y el hecho de que se monte o no un filtro de agua determinan el momento en que debe procederse a una descalcificación. Este momento es calculado y mostrado en pantalla por la máquina de café 1200 S de WMF.

La descalcificación consta en tres pasos: preparación, descalcificación y enjuague.



Duración total de la
descalcificación aprox. 40 minutos.
El proceso no debe interrumpirse
en ningún momento.

¡No beber la solución descalcificadora extraída de la salida durante la descalcificación!

Para la descalcificación deben utilizarse únicamente productos de WMF. El uso de cualquier otro producto podría causar daños en la máquina de café. No asumimos responsabilidad alguna por los daños causados debido al uso de otro producto de descalcificación; en ese caso, se pierden los derechos de garantía.



¡Atención!
¡El agente
descalcificador es irri-
tante! ¡Respete siempre
las instrucciones indi-
cadas en el envase!

**¡Respete las indicaciones en el
capítulo "Seguridad"!**

Para la descalcificación se necesita lo siguiente:

- 2 botellas de descalcificador líquido WMF (de 0,75 litros cada una)
- 1 botella de agua caliente (0,75 litros)
- Recipiente colector de 5 litros (para máquinas de café sin tubería de descarga)

Las indicaciones en pantalla le conducen paso a paso a través del programa. ¡Seguir las instrucciones!

El proceso de descalcificación varía dependiendo del modelo.

- 6.7.1 Descalcificación de la máquina con conexión fija a la red de agua (alimentación de agua de la red pública)
- 6.7.2 Descalcificación de la máquina con depósito de agua



¡Atención!
¡Vapor caliente
y agua caliente!
¡Peligro de
quemaduras!
¡Peligro de
escaldaduras!

**¡Respete las indicaciones en el
capítulo "Seguridad"!**

6.7.1 Descalcificación de la máquina con conexión fija a la red de agua

Preparación

- * Pulsar 
- * Pulsar  tantas veces como sea necesario hasta que aparezca el programa deseado
- * Seleccionar el programa deseado con **P**
- * Retirar el tubo de leche
- * Cerrar la llave de paso principal de la tubería de agua
- * Retirar la bandeja de goteo y vaciarla
- * Colocar la bandeja de goteo
- * Extraer el depósito de agua
- * Girar el tapón obturador en el racor del depósito de agua en sentido antihorario y sacarlo (destornillador plano, ver figura 1 y 2)
- * Mezclar las 2 botellas de descalcificador líquido en el depósito de agua con 1 botella de agua caliente
- * Si debido al almacenamiento por debajo del punto de congelamiento se hubieran formado cristales, agitar hasta que todos los cristales existentes en el descalcificador líquido se hayan disuelto.
- * Insertar el depósito de agua con la solución descalcificadora y confirmar en la pantalla
- * Ponga un recipiente colector de unos 5 litros de capacidad debajo de la salida combinada

Descalcificación

Se inicia la descalcificación. Duración aprox. 13 minutos.

- * Una vez finalizada la descalcificación, vaciar cuidadosamente el recipiente colector
- * Colocar nuevamente el recipiente colector debajo de la salida de agua caliente y café
- * Vaciar la solución descalcificadora que haya quedado en el depósito de agua
- * Lavar el depósito de agua y llenarlo hasta el máximo con agua limpia y fría de la red. Véase la marca en la parte exterior del depósito de agua.
- * Coloque de nuevo el depósito de agua



Figura 1



Figura 2

Durante el almacenamiento pueden formarse cristales en el descalcificador líquido. Estos cristales no deben ingresar en la máquina. La temperatura ideal del agua es de aprox. 37 °C.

Enjuague

Se inicia el enjuague. Duración aprox. 11 minutos. Después del primer enjuague del depósito de agua aparece el mensaje con la petición de volver a abrir la tubería de agua.

* Abrir la llave de paso principal de la tubería de agua
Dejar el depósito de agua en su sitio. El racor del depósito de agua se lava durante aprox. 10 segundos desde la tubería de agua.

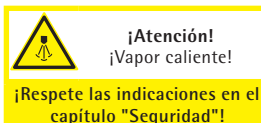
Revisión y enjuague adicional

Duración: aprox. 11 minutos.

- * Extraer el depósito de agua y secarlo
- * Colocar el tapón obturador en el racor del depósito de agua y ajustarlo en sentido horario (destornillador plano, ver figura 1 y 2)
- * Coloque de nuevo el depósito de agua

Los otros enjuagues se efectúan con agua proveniente de la tubería de agua.

Después del último enjuague, la caldera de vapor se calienta. El agua caliente se expande y sale brevemente en forma de vapor por un extremo.



Una vez completada la descalcificación, aparece la pantalla de disponibilidad operativa.

Elija por favor
08:15 02.05.2012

- * Retirar el recipiente colector
- * Volver a montar el tubo de leche

6.7.2 Descalcificación de la máquina con depósito de agua

Preparación

- * Pulsar 
- * Pulsar  tantas veces como sea necesario hasta que aparezca el programa deseado
- * Seleccionar el programa deseado con 
- * Retirar el tubo de leche
- * Retirar la bandeja de goteo y vaciarla
- * Colocar la bandeja de goteo
- * Extraer el depósito de agua

- * Retirar el filtro de agua, si lo hubiera
- * Mezclar las 2 botellas de descalcificador líquido en el depósito de agua con 1 botella de agua caliente
- * Si debido al almacenamiento por debajo del punto de congelamiento se hubieran formado cristales, agitar hasta que todos los cristales existentes en el descalcificador líquido se hayan disuelto.
- * Insertar el depósito de agua con la solución descalcificadora
- * Ponga un recipiente colector de unos 5 litros de capacidad debajo de la salida combinada

Descalcificación

Se inicia la descalcificación. Duración aprox. 13 minutos.

- * Una vez finalizada la descalcificación, vaciar cuidadosamente el recipiente colector
- * Colocar nuevamente el recipiente colector debajo de la salida de agua caliente y café
- * Vaciar la solución descalcificadora que haya quedado en el depósito de agua
- * Lavar el depósito de agua y llenarlo hasta el máximo con agua limpia y fría de la red. Véase la marca en la parte exterior del depósito de agua.
- * Coloque de nuevo el depósito de agua

Enjuague

Se inicia el enjuague. Duración aprox. 22 minutos.

- * Reponer agua limpia y fría de la red cuando la máquina lo solicite (después de unos 11 minutos)
- * Vaciar el recipiente colector y volver a colocarlo debajo de la salida combinada

Si se utiliza un filtro de agua, una vez finalizado el proceso aparece el mensaje con la petición de insertar el filtro de agua.

- * Volver a colocar el filtro de agua
 - * Llenar el depósito de agua con agua limpia y fría del grifo
- El filtro de agua se enjuaga brevemente.*

Después del último enjuague, la caldera de vapor se calienta. El agua caliente se expande y sale en forma de vapor por un extremo.

Una vez completada la descalcificación, aparece la pantalla de disponibilidad operativa.

Elija por favor
08:15 02.05.2012

- * Retirar el recipiente colector
- * Volver a montar el tubo de leche

Durante el almacenamiento pueden formarse cristales en el descalcificador líquido.

Estos cristales no deben ingresar en la máquina.

La temperatura ideal del agua es de aprox. 37 °C.



Números de pedido de los artículos
▷ Apéndice
Accesorios y piezas de recambio
página 72



¡Atención!
¡Vapor caliente!

¡Respete las indicaciones en el capítulo "Seguridad"!

Capítulo 7 Concepto de limpieza HACCP

Usted tiene la obligación legal de tomar las medidas necesarias para evitar que sus clientes queden expuestos a riesgos de salud debido al consumo de los alimentos que usted les proporciona.

Se exige la implementación de un concepto de limpieza HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) para la identificación y la evaluación de riesgos. Usted debe efectuar un análisis de riesgos en su empresa. El objetivo de este análisis consiste en identificar y remediar los aspectos peligrosos para la higiene de los alimentos. Para esto hay que establecer y aplicar procesos de supervisión y, en caso necesario, procedimientos de comprobación.

Si las máquinas de café de WMF se instalan, reciben cuidados y mantenimiento y se limpian conforme a las instrucciones, entonces cumplen las condiciones para los requisitos indicados con anterioridad. En cambio, si no se cuida ni se limpia la máquina de café de forma reglamentaria, la distribución de bebidas con leche puede resultar peligrosa en lo que respecta a la higiene alimentaria.

Para el cumplimiento del Concepto de limpieza HACCP, tenga en cuenta los siguientes puntos:

"Normativa para la higiene de los alimentos del 05/08/1997"

Utilice nuestro concepto de limpieza HACCP para supervisar la limpieza periódica.

Desinfectar diariamente el sistema de leche

- Aténgase a las prescripciones de limpieza para el sistema de leche tal como se indica en las instrucciones de limpieza. De esta forma se garantiza que su sistema estará libre de gérmenes al comenzar a trabajar.

Comience siempre la jornada de trabajo abriendo un envase de leche fresca previamente enfriada

- Por regla general, la leche homogeneizada en su envase original está libre de gérmenes nocivos. Al iniciar la jornada de trabajo, abra siempre un envase nuevo de leche previamente enfriada.
- Al abrir el envase de leche, asegúrese de proceder con absoluta limpieza. Las manos o herramientas sucias pueden introducir gérmenes en la leche al abrir el envase.

*Recomendación:
use leche homogeneizada con
contenido graso del 1,5 %.*

¡Conservar la leche en fría!

- Tenga siempre a mano un nuevo envase de leche fría.
- Si durante el servicio no se refrigera, la leche deberá consumirse muy rápidamente. En caso necesario refrigerar la leche entretanto.
- Si el ritmo de consumo de la leche es menor, se debe volver a enfriar la leche durante el funcionamiento de la máquina de café.

Al inicio del funcionamiento, la leche deberá estar aprox. a 6-8 °C.
WMF AG ofrece diferentes posibilidades de refrigeración (p.ej. el refrigerador anexo WMF).

Recomendación para el Choc/Topping (opcional)

Limpiar regularmente las tolvas de producto. Respete las indicaciones del capítulo "Cuidados".
Respete las instrucciones del fabricante de los productos en polvo empleados (Choc/Topping).



¡Atención!
¡Respetar las indicaciones de higiene!

¡Véase el capítulo "Cuidados"!

Concepto de limpieza HACCP

Mes _____ Año _____

¡Use solamente leche homogenizada refrigerada, porque de lo contrario no podrán descartarse los riesgos para la salud debido a las microbacterias!

Para Choc y Topping, use solamente productos cuya fecha mínima de caducidad no se haya sobrepasado.

Pasos de limpieza:

1. Ejecución del programa de limpieza

➤ Instrucciones de limpieza

2a. Limpieza del espumador (salida combinada)

➤ Instrucciones de limpieza

2b. Limpieza diaria del batidor

➤ Instrucciones de limpieza

3a. Limpieza del espumador o recambio de la salida combinada después de 4 horas de servicio (esto es estrictamente necesario con un paso reducido y para leche sin refrigerar)

3b. Limpieza semanal del batidor y limpieza periódica de las tolvas de producto. (Capítulo Cuidados)

4. Limpieza general de la máquina

Fecha	Pasos de limpieza				Firma
	1	2	3	4	
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					

Fecha	Pasos de limpieza				Firma
	1	2	3	4	
17.					
18.					
19.					
20.					
21.					
22.					
23.					
24.					
25.					
26.					
27.					
28.					
29.					
30.					
31.					

Capítulo 8 Mantenimiento

Tenga en cuenta que se trata de una máquina de café industrial de uso profesional que requiere mantenimiento y descalcificación periódicos.

El momento adecuado para la descalcificación es calculado por la máquina y se determina según el grado de dureza del agua local o dependiendo del empleo de un filtro de agua.

El momento adecuado para el mantenimiento depende de la carga de trabajo de la máquina y se indica mediante un mensaje en pantalla. La máquina de café puede seguir funcionando después del mensaje; sin embargo, la ejecución o el encargo de ejecución de los trabajos de mantenimiento deben llevarse a cabo en un breve plazo para garantizar la seguridad funcional y evitar daños.

8.1 Mantenimiento de la máquina de café

Están previstas las siguientes etapas de mantenimiento:

- Descalcificación: puede ser realizada por el propio usuario o explotador de la máquina.
- Después de aparecer el mensaje en pantalla, la revisión de usuario puede ser realizada por el propio usuario titular que explote la máquina.
- Después de aparecer el mensaje en pantalla, la revisión debe ser realizada únicamente por personal especializado o por el Servicio Técnico de WMF, ya que en este caso es preciso reemplazar ciertos componentes importantes desde el punto de vista de la seguridad.
- Después de aparecer el mensaje en pantalla, la revisión debe ser realizada únicamente por personal especializado o por el Servicio Técnico de WMF, ya que en este caso es preciso reemplazar ciertos componentes importantes desde el punto de vista de la seguridad.



Descalcificación

▷ Software

▷ Cuidados

página 50



Descalcificación

▷ Software

▷ Cuidados

página 50

Revisión de usuario después de aparecer el mensaje en pantalla, véanse las instrucciones de revisión de usuario en el kit para revisión de usuario
▷ Accesorios y piezas de recambio
página 72

Mensaje de mantenimiento

▷ Mensajes e indicaciones

página 58



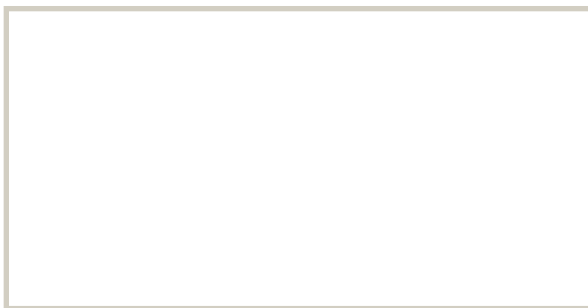
Para otros trabajos de mantenimiento y reparaciones dirijase por favor a su Servicio Técnico de WMF correspondiente.

El número de teléfono se encuentra en el adhesivo con la dirección en la máquina de café y en el albarán de entrega.

8.2 Servicio Técnico de WMF

En caso de no poseer información sobre la sede de servicio técnico in situ, podrá ponerse en contacto con el Servicio Técnico de WMF a través de una sede central.

WMF AG
Eberhardstrasse
D-73309 Geislingen (Steige)



Capítulo 9 Mensajes e indicaciones

9.1 Avisos de manejo

9.1.1 Vaciar cajón de posos

Vaciar cajón posos

El cajón de posos está lleno

- * Sacar el cajón de posos, vaciarlo y enjuagarlo con agua
- * Secar el cajón de posos frotándolo
- * Volver a colocar el cajón de posos
- * Confirmar con **P**

9.1.2 Falta cajón de posos

Elecc. bebida bloq.
Falta cajón posos

El cajón de posos no se utiliza

- * Volver a colocar el cajón de posos

9.1.3 Rellenar el depósito de agua

Llenar depós.de agua

El depósito de agua está casi vacío

- * Retirar el depósito de agua y llenarlo con agua limpia y fría del grifo
- * Colocar de nuevo el depósito de agua

Elecc. bebida bloq.
Llenar depós.de agua

9.1.4 Vaciar bandeja de goteo

Vaciar bandeja

Hay que vaciar la bandeja de goteo

- * Retirar la bandeja de goteo y vaciarla
- * Colocar de nuevo la bandeja de goteo

9.1.5 Tolva de café en grano vacía

Reponer café en
grano a la derecha

No hay suficiente café en grano en la tolva de café en grano

Se interrumpe el molido.

- * Llenar café en grano en la tolva de café en grano
- * Accionar de nuevo la tecla de bebida

El molido continúa y se muele el café que faltaba para el escaldado. A continuación se prepara la bebida elegida.

Reponer café en
grano a la izquierda

9.1.6 Echar el café molido

Echar café molido
Escoger bebida

La tapa del suministro manual está abierta

- * Echar café molido
- * Cerrar la compuerta de suministro manual
- * Seleccionar la bebida deseada con la tecla de bebidas

*El proceso se puede cancelar con **C**. El café molido ya introducido se elimina por el cajón de posos.*

9.1.7 Limpiar la máquina

Limpieza de máquina
OK: tecla cuidados

La máquina debe limpiarse

Sólo el icono de cuidados está iluminado.

- * Realizar la limpieza de la máquina
- ▷ *Instrucciones de limpieza* ▷ *Limpieza de la máquina*

9.1.8 Cambiar el filtro

Elija por favor
Cambiar filtro agua

Hay que cambiar el filtro de agua

- * Cambiar el filtro
- ▷ *Cuidados* ▷ *Cambio de filtro, página 50*

9.1.9 Descalcificación de la máquina

Elija por favor
Descalcif. máquina

La máquina debe descalcificarse

- * Llevar a cabo una descalcificación
- ▷ *Cuidados* ▷ *Descalcificación, página 50*

9.2 Mensajes de error/averías

Procedimiento básico en caso de aparecer mensajes de error o averías

Desconecte la máquina de café y vuelva a conectarla al cabo de algunos segundos. Repita el procedimiento que provocó el fallo. En muchos casos el problema queda solucionado después de esto y es posible seguir trabajando normalmente.

Si esto no da resultado

Busque en la siguiente lista de errores el aviso de error que aparece en pantalla y siga las instrucciones correspondientes.

Si tampoco así se soluciona el problema, o si el fallo en cuestión no aparece en la lista, llame a la línea directa de Servicio Técnico de WMF.



Servicio Técnico de WMF
▷ *página 57*

Algunos mensajes tienen como consecuencia el bloqueo de algunas funciones. Esta situación se reconoce porque se apaga la iluminación de las teclas de bebidas. Se pueden seguir obteniendo las bebidas correspondientes a las teclas de bebidas que siguen iluminadas.

Su máquina de café 1200 S de WMF está equipada con un programa de diagnóstico. Los errores que ocurren se presentan en la pantalla. Los mensajes de error también pueden ser causados por una avería de la red eléctrica.

9.2.1 Mensajes de error en pantalla

Número de fallo	Descripción del fallo	Instrucciones de procedimiento
-	Colocar la unidad de escaldado	La unidad de escaldado no se utiliza * Colocar la unidad de escaldado
6	Corriente de bloqueo en unidad de escaldado/Unidad de escaldado funciona con dificultad	* Apagar la máquina de café * Limpieza de la unidad de escaldado ▷ Cuidados ▷ Limpieza de la unidad de escaldado, página 47
26 36	Molinillo derecho bloqueado Molinillo izquierdo bloqueado 	* Apagar la máquina de café * Sacar el enchufe de la toma de la red eléctrica * Retirar la tolva de café en grano * Girar la muela exclusivamente con la multiherramienta (cuadrada) en sentido antihorario (ver la figura) * Volver a colocar la tolva en su sitio * Encender la máquina de café ▷ Cuidados ▷ Limpieza de la tolva de café en grano, página 48  Si esta avería ocurre con frecuencia: * Ajustar el grado de molido a un nivel más grueso ▷ Otros ajustes ▷ Ajustar grado de molido, página 41 ▷ Ajustes ▷ Ajuste del grado de molido ▷ página 30
88	Caldera: temperatura excesiva	La salida de bebidas está bloqueada momentáneamente. * Comprobar si la llave de paso principal está abierta o si el depósito de agua está lleno y colocado correctamente Si ocurre alguna irregularidad: * Apagar la máquina de café * Limpieza de la unidad de escaldado ▷ Cuidados ▷ Limpieza de la unidad de escaldado, página 47 * Encender la máquina e intentar nuevamente (Se desbloquea después de enfriarse y alcanzar la temperatura normal). * Apagar la máquina de café, dejarla enfriar y volverla a encender Si no se corrige el error * Apagar la máquina * Llamar al Servicio Técnico de WMF

Número de fallo	Descripción del fallo	Instrucciones de procedimiento
161	Fallo del agua: durante el escaldado	Apagar y volver a encender la máquina entre cada uno de los siguientes pasos. Si no se corrige el error, ejecute el siguiente paso. * Comprobar si la llave de paso principal está abierta o si el depósito de agua está lleno y colocado correctamente * Limpieza de la unidad de escaldado ▷ Cuidados ▷ Limpieza de la unidad de escaldado, página 47 * Ajustar el grado de molido a un nivel más grueso/disminuir la calidad ▷ Ajustes ▷ Ajustar grado de molido ▷ página 30 ▷ Otros ajustes ▷ Ajustar grado de molido, página 41
162 164 165 166 167	Fallo del agua: ... durante la limpieza ... durante la salida de agua caliente ... durante la salida de chocolate ... alimentación caldera de vapor ... durante la descalcificación	* Apagar y volver a encender la máquina (con el número de error 166, dejar enfriar adicionalmente la máquina) <i>Si no se corrige el error, ejecute el siguiente paso.</i> * Comprobar si la llave de paso principal está abierta o si el depósito de agua está lleno y colocado correctamente
188	Caldera de vapor: temperatura excesiva	<i>La salida de bebidas está bloqueada momentáneamente.</i> * Después de remediar la obstrucción, comprobar la salida de la espuma y del vapor * Apagar la máquina de café, dejarla enfriar y volverla a encender <i>Si no se corrige el error</i> * Apagar la máquina * Llamar al Servicio Técnico de WMF

9.2.2 Fallos sin mensaje de error

Síntoma del fallo	Instrucciones de procedimiento
No sale agua caliente, pero hay agua en el cajón de posos	* Limpiar la salida de agua caliente * Llamar al Servicio Técnico de WMF (es posible servir café)
No sale chocolate, pero hay agua en el cajón de posos	* No utilizar la salida de chocolate (Choc) * Llamar al Servicio Técnico de WMF (es posible servir café)

Síntoma del fallo	Instrucciones de procedimiento
Dosificador de Choc bloqueado, el chocolate sólo sale con agua	* Limpiar el dosificador ▷ Cuidados ▷ Limpieza de la tolva de producto, página 49 * Vaciar la tolva de producto en polvo * Girar el tornillo sin fin con la mano hasta retirar todo el producto en polvo * En caso necesario lavar con agua * Permitir que se seque completamente
La salida de café por la derecha/izquierda es diferente	* Limpiar la salida combinada ▷ Instrucciones de limpieza
No sale leche ni espuma de leche, aunque hay leche en el recipiente	* Compruebe si el tubo de leche está doblado o aplastado * Colocar correctamente el tubo de leche * Limpiar la salida combinada * Compruebe que la boquilla de leche no esté tapada ▷ Instrucciones de limpieza * Compruebe que el frigorífico de leche no esté helado
La espuma de leche no sale correctamente, la temperatura es demasiado baja o demasiado alta	* Cambiar la boquilla de leche - boquilla de leche naranja o azul claro para leche refrigerada - boquilla de leche verde o blanca para leche sin refrigerar * Limpiar la salida combinada ▷ Instrucciones de limpieza - Si no se corrige el error * Utilizar otra boquilla de leche de los accesorios
La bomba funciona permanentemente, hay agua en el cajón de posos	* Apagar y volver a encender la máquina * Si no se corrige el error, llamar al Servicio Técnico de WMF
Depósito de agua: dificultad de montaje y desmontaje del espumador	* Engrasar ligeramente las juntas tóricas con la "Grasa WMF para anillos de obturación"
La tolva de Choc o la tolva de Topping no puede insertarse	* Girar ligeramente en sentido horario el accionamiento del tornillo sin fin situado en el propio dosificador * Verificar si la tolva de Choc (chocolate) se ha bloqueado accidentalmente
La tolva de café en grano no puede insertarse	* Verificar si la tolva de café en grano se ha abierto accidentalmente

Capítulo 10 Seguridad

10.1 Peligros para el usuario

Ofrecer la mayor seguridad posible se cuenta entre una de las características más importantes de los productos de WMF. Sólo se garantiza la eficacia de los dispositivos de seguridad si se respetan los siguientes puntos:

- Leer cuidadosamente el manual de usuario antes de utilizar la máquina.
- Nunca toque las partes calientes de la máquina.
- No utilice la máquina de café si no funciona perfectamente o si ha sufrido algún daño.
- Bajo ninguna circunstancia deben modificarse los dispositivos de seguridad incorporados en la máquina.
- Sólo utilice la máquina de café si está completamente ensamblada.
- Este aparato no es apto para personas (incluyendo a los niños) con limitaciones físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia y/o falta de conocimientos, a no ser que sean supervisados, para su propia seguridad, por una persona responsable o reciban instrucciones acerca de cómo emplear el aparato.
- Los niños deben vigilarse para asegurar que no jueguen con el aparato. A pesar de todos los dispositivos de seguridad, en toda máquina queda un cierto potencial de peligrosidad cuando es objeto de un manejo inadecuado. Para evitar lesiones y riesgos para la salud, respete las siguientes indicaciones al manejar la máquina de café:

¡Peligro de escaldaduras!

En la zona de salida del café, del agua caliente y del vapor hay peligro de escaldaduras. Asegúrese de que siempre haya un recipiente adecuado debajo de la salida de bebidas.

¡Peligro de quemaduras!

La unidad de escaldado sólo debe limpiarse una vez que se haya enfriado la máquina de café. La unidad de escaldado puede llegar a estar muy caliente.



¡Atención!

La inobservancia de estas indicaciones de seguridad puede ocasionar graves lesiones.

¡Respete las indicaciones de seguridad!



¡Atención!

¡Salida de líquido caliente en la zona de salida de bebidas!

¡Peligro de escaldaduras!



¡Atención!

¡Vapor caliente!

¡Peligro de quemaduras!



¡Atención!

¡Superficies calientes!

¡Peligro de quemaduras!

¡Peligro de aplastamiento!

¡Al manejar los componentes móviles existe peligro de aplastamiento! No introducir jamás la mano en la tolva de café en grano ni en la abertura de la unidad de escaldado con la máquina de café encendida.



¡Atención!
¡Peligro de
aplastamiento!

¡Peligro de lesiones!

¡Riesgo para la salud!

¡Los tolvas de producto (café en grano/Choc/Topping) y el suministro manual sólo deben llenarse con productos que correspondan al empleo reglamentario de la máquina!



¡Atención!
¡Riesgo para la salud!

**¡Utilizar la máquina solamente
de forma reglamentaria!**

¡Riesgo para la salud!

Tomar las medidas de protección indicadas en el embalaje al manejar el limpiador especial para el espumador de leche, las pastillas de limpieza y el descalcificador. El limpiador especial para el espumador de leche y las pastillas de limpieza son irritantes. Echar la pastilla de limpieza y el descalcificador solamente cuando aparezca el mensaje en pantalla.



¡Atención!
¡Riesgo para la salud!

**¡Respetar las indicaciones de
los productos de limpieza!**

¡Peligro de irritación y escaldaduras!

¡Nunca introduzca la mano debajo de las salidas durante la limpieza/la descalcificación! Durante la limpieza/la descalcificación, el líquido limpiador o la solución descalcificadora fluye por la salida combinada.



¡Atención!
¡Riesgo para la salud!

**¡Peligro de irritación y de
escaldaduras en la zona de
salida de bebidas!**

Peligro de resbalamiento

Pueden derramarse líquidos de la máquina en caso de uso inapropiado o errores. Estos líquidos pueden ocasionar peligro de resbalamiento.



¡Atención!
Peligro de resbala-
miento por derrame de
líquidos

¡Peligro de resbalamiento!

10.2 Peligros para la máquina de café

Le rogamos que tenga en cuenta las siguientes indicaciones para evitar problemas técnicos y daños en la máquina de café:

- Si se utiliza agua que tenga una dureza de carbonatos superior a 5 °dH, hay que instalar un filtro de agua WMF en la tubería de agua; en caso contrario, la máquina de café puede sufrir daños por calcificación.
- Por razones jurídicas de seguro, compruebe siempre que la llave de paso principal de agua esté bien cerrada al terminar el servicio y que el interruptor principal esté apagado o que el enchufe de la máquina esté desconectado de la toma de la red eléctrica.

- Recomendamos tomar medidas para la prevención de daños, por ejemplo:
 - montaje de un monitor de agua adecuado en la tubería de agua
 - instalación de alarmas de humo
- Antes de volver a poner la máquina en servicio después de una pausa de uso, recomendamos ejecutar al menos dos veces el programa de limpieza.

▷ *Instrucciones de limpieza*

10.3 Empleo reglamentario

La WMF 1200 S ha sido diseñada para suministrar bebidas de café, bebidas con leche y/o bebidas en polvo (Choc y Topping) y sus diversas variantes en tazas o en jarras. El aparato puede suministrar adicionalmente agua caliente y/o vapor para calentar leche. Este aparato está diseñado para uso industrial y comercial y para ser utilizado en tiendas, en la industria de bienes de consumo y en la agricultura, por personas especializadas o usuarios instruidos o para uso comercial por personas no especializadas. El aparato puede utilizarse para autoservicio, si es supervisado por personal entrenado.

El uso del aparato está sujeto adicionalmente a los "Términos y Condiciones" de la WMF AG y del presente manual de usuario. Un uso diferente o que exceda los límites del uso previsto se considera contrario al empleo reglamentario. El fabricante no asume responsabilidad alguna por los daños resultantes.

La WMF 1200 S no debe ser utilizada bajo ninguna circunstancia para calentar ni suministrar ningún otro líquido distinto del café, agua caliente (bebidas, limpieza) o la leche (refrigerada, pasteurizada, homogeneizada, UHT).

10.4 Directivas

El aparato cumple los requisitos del Código de alimentos, objetos de consumo y productos alimenticios (LFGB por sus siglas en alemán), del Reglamento de objetos de consumo (BedGgstV por sus siglas en alemán), del Reglamento (CE) N.º 10/2011 así como del Reglamento (CE) N.º 1935/2004 en sus versiones actuales correspondientes.

Cuando la máquina se utiliza conforme a la finalidad prevista, no representa ningún riesgo para la salud ni ningún otro riesgo inaceptable.

Los materiales y las materias primas utilizadas cumplen las disposiciones del Reglamento de objetos de consumo así como el Reglamento (CE) N.º 10/2011.

El aparato cumple los requisitos de todas las disposiciones pertinentes de las Directivas 2006/42/CE sobre máquinas, de la Directiva 2004/108/CE sobre compatibilidad electromagnética, de la Directiva 2002/95/CE sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos y de la Directiva 2002/96/CE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.

La máquina lleva adjunta la declaración de conformidad. La máquina lleva la marca CE.

En caso de modificaciones de la máquina no acordadas con WMF, la presente declaración perderá su validez. En países fuera de la Comunidad Europea se aplican las respectivas leyes nacionales. La máquina está sujeta al reglamento sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE/directiva de la UE) y no deberá desecharse con la basura doméstica.



Para la eliminación de la máquina, póngase en contacto con Servicio Técnico de WMF.

*Dirección
▷ página 57*

Los requisitos de trazabilidad conforme al Reglamento (CE) N.º 1935/2004 así como la producción conforme a buenas prácticas de manufactura tal como se define en el Reglamento (CE) N.º 2023/2006 están asegurados y garantizados por nosotros.

10.5 Obligaciones del titular/explotador

El usuario titular de tales equipos debe encargarse de que técnicos de servicio de WMF, personas encargadas por dichos técnicos u otras personas autorizadas realicen el mantenimiento regular, así como ocuparse de comprobar la eficacia y el buen estado de los dispositivos de seguridad.

El acceso al área de servicio sólo le está permitido a personas que disponen tanto de los conocimientos como de la experiencia necesarios en el manejo del aparato, especialmente en todo lo relativo a la seguridad y a la higiene.

El explotador de la máquina de café la colocará de forma que sea posible su cuidado y mantenimiento sin impedimentos.

En el aprovisionamiento de oficinas/pisos o en aplicaciones de autoservicio similar, el personal que conoce el manejo de la máquina deberá vigilarla. El personal instruido debe garantizar la observancia de las medidas de conservación y estar disponible para responder preguntas relativas al uso.

El titular/explotador debe asegurarse de que los sistemas eléctricos, insumos y los medios de servicio estén en perfecto estado (por ejemplo, conforme a la norma BGV A3). Para garantizar la seguridad de funcionamiento de la máquina de café es necesario, entre otras cosas, el control periódico de las válvulas de seguridad y de los depósitos de presión.

Estas medidas las realiza el Servicio Técnico de WMF dentro del marco del mantenimiento, o bien personal de servicio autorizado por WMF.

La limpieza de la máquina tiene que ser efectuada exclusivamente con los productos limpiadores especiales WMF previstos por la empresa WMF para la máquina (pastillas) y para el sistema de leche (limpiador líquido).

Productos limpiadores especiales WMF ▷ Apéndice
▷ Accesorios y piezas de recambio
página 72

La descalcificación de la máquina sólo debe realizarse con los productos de descalcificación especiales WMF previstos por la empresa WMF.

Productos de descalcificación especiales WMF
▷ Apéndice
▷ Accesorios y piezas de recambio
página 72

Deben respetarse las prescripciones del fabricante respecto a los ciclos de mantenimiento y su frecuencia (▷ Mantenimiento).

10.6 Derechos de garantía

Durante un plazo de garantía de 12 meses a partir de la fecha de cesión del riesgo, el comprador tiene los derechos de garantía prescritos por la ley.

En primer lugar, siempre debe concederse al vendedor un tiempo suficiente para cumplir sus obligaciones conforme a la garantía.

En la medida en que lo permita la ley, se excluyen las reclamaciones que excedan los límites de la garantía, en particular, las reclamaciones de indemnización por daños o pérdidas consiguientes.

Los vicios o defectos de materiales deben reclamarse por escrito sin demora al vendedor.

Plazo de garantía 12 meses

No se otorga garantía en los siguientes casos:

- Por todas aquellas piezas sometidas a un desgaste natural. Entre ellas se encuentran, entre otras, las juntas, el batidor y la unidad de escaldado.
- Por defectos originados por causas atmosféricas, incrustaciones en la caldera, factores químicos, físicos, electroquímicos o eléctricos, en la medida en que no puedan atribuirse a la responsabilidad de WMF.
- Si no se emplea un filtro de agua, a pesar de que el grado de dureza del agua local exija la utilización del mismo, y debido a ello se presentan fallos.
- Por los defectos que ocurran por no respetar las normas sobre el manejo, el mantenimiento o los cuidados del equipo (por ejemplo, el manual de usuario y las instrucciones de mantenimiento).
- Por los defectos que ocurran debido a la falta de utilización de piezas de recambio originales de WMF o defectos de montaje causados por el comprador o terceros o por el manejo incorrecto o negligente.
- Por las consecuencias de modificaciones inapropiadas o modificaciones realizadas sin nuestra autorización o por los trabajos de reparación a cargo del comprador o terceros.
- Por los defectos causados por la utilización inapropiada o incorrecta.



Con la confirmación del pedido se le indica al cliente si es necesario el empleo de un filtro de agua.



▷ *Mantenimiento
página 56*

Manual de usuario 1200 S

69

[illegible]

Apéndice: Datos técnicos

Datos técnicos de la máquina de café

Potencia nominal *	2,0-2,4 kW
Capacidad diaria recomendada Espresso, café crème	60-80 tazas
Capacidad total de agua caliente	16 l/h
Tolva de café en grano	cada una aprox. 500 g
Tolva de Choc/tolva de Topping	aprox. 500 g
Conexión eléctrica *	1,N,PE 50/60 Hz 220-240 V
Iluminación	LED clase 1
Dimensiones exteriores	Ancho: 324 mm Altura con la tolva de café en grano: 682 mm Profundidad: 554 mm
Peso en vacío	aprox. 33-38 kg
Nivel de ruido continuo (Lpa) **	< 70 dB(A)

Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.

* Para los equipamientos especiales, véase la placa de datos del fabricante; los valores indicados aquí corresponden al equipamiento básico.

** El nivel de ruido de valoración A Lpa (marcha lenta) y Lpa (impulso) en el lugar de trabajo del personal se encuentra por debajo de 70 dB(A) en cada modo operativo.

Condiciones para el uso y la instalación

El explotador de la máquina encargará por su cuenta las instalaciones preliminares para la conexión eléctrica, toma y evacuación de agua. Dichos trabajos previos deben ser ejecutados por instaladores autorizados respetando las normas generales, nacionales y locales. El personal del Servicio Técnico de WMF sólo está autorizado a efectuar la conexión del aparato en las acometidas existentes en el local. Nuestro personal no está autorizado para realizar los trabajos previos a la instalación ni tampoco asumirá responsabilidad alguna por esos trabajos.

Variación de la tensión de red	230 V +6% y -10 %, corte de energía < 50 ms sin interrupción del funcionamiento de la máquina
Tubería de agua (La conexión fija a la red de agua es opcional)	Racor de empalme de 3/8 de pulgada con llave de paso principal y filtro de impurezas con una abertura de malla de 0,2 hasta 0,25 mm a cargo del cliente. Por lo menos 0,2 MPa de presión de flujo a 2 l/min; como máximo 0,6 MPa. Temperatura máxima del agua 35 °C. Usar el juego de tubos flexibles suministrado con la nueva máquina de café y/o con el nuevo filtro de agua. No seguir empleando los juegos de tubos flexibles viejos.
Calidad del agua	En caso de agua potable de más de 5 °dH (dureza de carbonatos) se debe instalar un filtro de agua de WMF.
Tubería de desagüe	Tubo flexible mín. DN 19, con un desnivel mínimo de 2 cm/m
Temperatura ambiental	+5 °C hasta máxima +35 °C (en caso de heladas, vaciar el sistema de agua).
Humedad máxima	80 % de humedad relativa del aire sin condensación. No utilizar este aparato al aire libre.
Tipo de protección	IP X0
Superficie de montaje	El aparato debe colocarse sobre una base plana, horizontal y estable. El aparato no es apropiado para ser emplazado sobre una superficie sobre la que se efectúan trabajos de limpieza con una manguera de agua, un aparato de chorro de vapor, un limpiador a vapor o similares.
Márgenes libres de montaje	Por razones de funcionamiento, servicio y seguridad, se debe dejar en la instalación una distancia mínima de 50 mm respecto a la pared posterior y las paredes laterales o respecto a componentes u objetos ajenos a la máquina WMF. Se debe dejar también un espacio libre por arriba de 1 100 mm desde el borde superior de la superficie de montaje. La altura de la superficie de montaje a partir del borde superior hasta el suelo es de 850 mm como mínimo. En la medida en que las conexiones de la máquina deban atravesar el mostrador hacia abajo, tenga en cuenta el espacio requerido por las tuberías, que podrían limitar el espacio útil en la parte de abajo.
Dimensiones de montaje del filtro de agua	Ver el manual de usuario del filtro de agua.

Estos datos para la conexión eléctrica y las normas citadas se aplican para la conexión de la máquina en los estados de la UE. Así mismo deben respetarse las normativas específicas del país. Fuera de los países de la UE, aquellos que comercialicen la máquina deberán controlar la aceptación de las normas citadas.

La instalación eléctrica del cliente debe ser ejecutada según IEC 364. Para aumentar la seguridad, le recomendamos intercalar en el circuito antes del aparato un interruptor diferencial para 30 mA de corriente de falla (norma EN 61008). En las proximidades del aparato o a 30 cm por debajo del borde superior del mostrador debe existir, dispuesta por el cliente en la pared trasera o lateral del espacio debajo del mostrador, una caja de enchufe con toma de tierra o una caja de enchufe monofásica específica para el país. Si el cable de alimentación eléctrica de este aparato ha sufrido algún daño, éste debe ser sustituido por nuestro Servicio Técnico o por un técnico de similar cualificación, para prevenir los peligros. En el caso de una instalación con enchufe se recomienda también utilizar un interruptor de desconexión. El cable eléctrico no debe estar en contacto con equipos o componentes calientes. El interruptor principal y la caja de enchufe forman parte de las instalaciones que deben ser realizadas por el cliente. Si la máquina se usa en un vehículo de transporte (estación móvil), la máquina no debe instalarse con una conexión fija realizada por el cliente.

Para evitar posibles interferencias de nuestras líneas de datos blindadas debido a corrientes equipotenciales entre los aparatos, debería prepararse una compensación de potencia adicional para los aparatos conectados a un sistema de contabilidad. (Ver EN 60309)

Apéndice: Accesorios y piezas de recambio

Cantidad	Unidad	Denominación	N.º de pedido	Partida N.º	Equipamiento
Salida combinada completa con Choc/Topping					
1	unidad	Espumador	33 2867 5200	7	Todo
0,7	metros	Tubo de leche	00 0048 4948	7	Leche fresca
1	unidad	Boquilla para leche fría (naranja)	33 9510 6100	7	Leche fresca
1	unidad	Boquilla para leche fría (azul claro)	33 7007 1714	7	Leche fresca
1	unidad	Boquilla para leche tibia (verde)	33 2317 8000	7	Leche fresca
1	unidad	Boquilla para leche tibia (blanca)	33 9516 9000	7	Leche fresca
0,25	metros	Tubo del batidor	00 0048 0064	7	Choc/Topping
1	unidad	Muelle para el tubo del batidor	33 2292 6000	7	Choc/Topping
1	unidad	Copa del batidor	33 2318 0000	7	Copa del batidor
Conexión fija a la red de agua, desagüe					
1	unidad	Tubo flexible de conexión para conexión fija a la red de agua	33 2292 1000	Instrucciones de instalación	Conexión fija a la red de agua
1	unidad	Pieza acodada para tubo flexible de desagüe	33 2165 8000	Instrucciones de instalación	Con desagüe
1,5	metros	Tubo flexible de desagüe	00 0048 0042	Instrucciones de instalación	Con desagüe
Accesorios/herramientas					
1	unidad	Multiherramienta (perilla de ajuste de la multiherramienta)	33 2323 1000	1	Todo
Documentación/instrucciones					
1	unidad	Documentación: - Manual de usuario 1200 S - Instrucciones de limpieza 1200 S - Comprobación de la dureza de carbonatos WMF (incluye instrucciones)	33 2603 0040	1	Todo
Tolva de café en grano completa					
1	unidad	Tolva de café en grano	33 2253 1000	1	Todo
1	unidad	Tapa de cierre deslizante	33 2265 5000	1	Todo
1	unidad	Cubierta protectora	33 2292 7000	1	Todo
2	unidad	Tornillos para fijación de la cubierta protectora	00 0047 3105	1	Todo
1	unidad	Junta tórica tolva	33 2291 1000	1	Todo

Cantidad	Unidad	Denominación	N.º de pedido	Partida N.º	Equipamiento
Tolva de producto					
1	unidad	Tolva de producto Choc (chocolate)	33 2823 5000	4	Choc
1	unidad	Tolva de producto Topping	33 2824 8000	4	Topping
1	unidad	Tapa tolva de producto	33 2268 9000	1 y 4	Todo
1	hoja	Rótulos para identificación de tolvas de producto	33 2315 3000	4	Todo
Cajón de posos					
1	unidad	Cajón de posos	33 2880 5000	9	Todo
Unidad de escalado					
1	unidad	Unidad de escalado	33 2823 6199	15	Todo
Bandeja de goteo/rejilla escurridora					
1	unidad	Bandeja de goteo	33 2254 9100	10	Todo
1	unidad	Rejilla escurridora	33 2600 3000	10	Todo
Depósito de agua					
1	unidad	Depósito de agua	33 2533 4000	17	Depósito de agua
1	unidad	Tapa depósito de agua	33 2534 2000	17	Depósito de agua
1	unidad	Tamiz depósito de agua	33 7006 2608	17	Depósito de agua
Filtro antical/filtro de agua					
1	unidad	Filtro de agua Bestmax V (kit de montaje completo)	03 9333 0001		Conexión fija a la red de agua
1	unidad	Cartucho de recambio para filtro de agua Bestmax	33 2432 4000		Conexión fija a la red de agua
1	paquete	Cartucho para depósito de agua (VE 4 unidades)	33 2332 2000		Depósito de agua
Kit para revisión de usuario 15.000					
1	unidad	Kit para revisión de usuario 15.000	33 2878 3000		Todo
Número de pedido para el programa de cuidados WMF					
1	botella	Limpiador especial WMF para espumador de leche	33 0683 6000		Leche fresca
1	paquete	Pastillas especiales de limpieza (100 unidades)	33 2332 4000		Todo
2	botella	Descalcificador líquido (0,75 l)	33 7006 2869		Todo
1	unidad	Limpiador de tubos	33 0350 0000		Todo
1	unidad	Cepillo de limpieza	33 1521 9000		Todo
1	tubo	"Grasa WMF para anillos de obturación" Molykote	33 2179 9000		Todo

Índice alfabético

A

Abertura de descarga de posos a través del mostrador 22
Accesorios y piezas de recambio 72
Adaptador del refrigerador 13
Ajustar grado de molido 30, 41
Ajustes (Ajustes básicos) 15
Ajustes básicos 32
Ajustes de fábrica 37
Ajustes mecánicos 41
Altura de las tazas 20
Anuncio del estado de relleno 23
Averías 59, 61
Avisos 58
Avisos de manejo 58

B

Bandeja de goteo 7, 23
Bandeja de goteo, revestimiento y panel embellecedor frontal 45
Boquilla de leche 13
Borrar contadores 39

C

Cajón de posos 7, 22
Cambio de filtro 50
Cantidad de agua 28
Cantidad de espuma de leche 28
Cantidad de leche 29
Cantidad de llenado 26
Capacidad 9
Capacidad de agua caliente 70
Capacidad diaria recomendada 70
Choc 9
Comprobación del grado de molido 30
Comprobación de un nuevo ajuste 26
Compuerta de suministro de pastillas 7, 21
Concentración del café 28
Concepto de limpieza 54
Concepto de limpieza HACCP 54
Condiciones para el uso y la instalación 70
Conexión 18
Conexión del suministro de leche 13
Conexión eléctrica 70, 71
Cuidados 42
Cup&Cool 13

D

Datos técnicos 70
Denominación de las partes de la máquina de café 6
Depósito de agua 7
Derechos de garantía 68
Descalcificación 50, 51, 53
Descalcificación de la máquina con conexión
fija a la red de agua 51
Desconexión 23
Desinfectar el sistema de leche 54
Dimensiones exteriores 70
Disponibilidad operativa 18
Dispositivos de seguridad 63
Dureza de carbonatos 9
Dureza del agua 36

E

Encender la máquina de café 15, 18
Enfriar la leche 13
Enjuague 9, 52, 53
Enjuague del batidor 45
Enjuague del espumador 44
Enjuague en caliente 14
Espumador 20

F

Fallo 58
Fecha 15, 32, 36
Fecha/hora 36
Filtro de agua 68
Finalización de la puesta en servicio 17

G

Glosario 9
Guardar los estados de los contadores 39

H

Hora 15, 32, 35
Hora de apagado 32
Hora de encendido 32
Hora de encendido automática 33

I

Icono C 7
Icono menú 7
Identificación de las teclas bebidas 41
Idioma 32
Iluminación 70
Impresos 41
Instrucciones de instalación 18
Instrucciones suplementarias 2, 69
Intervalos de limpieza 42

L

Leche en fría 55
Lectura de contadores 39
Limpieza de la salida combinada 44, 45
Limpieza de la tolva de café en grano 48
Limpieza de la tolva de producto 49
Limpieza de la unidad de escalado 47
Limpieza del batidor 46
Limpieza del cajón de posos 45
Limpieza del depósito de agua 46
Limpieza del espumador 44
Limpieza del sistema de leche 44
Limpieza diaria 44
Limpieza intermedia 45
Limpieza periódica 47
Limpieza Plug&Clean 45
Limpieza semanal 46
Lista de errores 59
Llave de paso principal 9
Llenado de la tolva de café en grano 14

M

Manejo 18
Mantenimiento 56
Mantenimiento de la máquina de café 56
Mensaje de error 59
Mensajes de manejo 58
Mensajes e indicaciones 58
Modificar recetas 27
Modo de autoservicio 9

N

Nivel de ruido continuo 70
No se otorga garantía en los siguientes casos 68
Nota 58

O

Obligaciones del titular/explotador 67
Orden de salida leche y café 29
O-Ringe 9
Otros ajustes 41

P

Pantalla táctil 7
Partes de la máquina de café 6
Peligros para el usuario 63
Peligros para la máquina de café 65
Peso en vacío 70
Pictogramas del manual de usuario 8
Pictogramas y símbolos del manual de usuario 8
Piezas de recambio originales de WMF 68
Plug&Clean 44, 45
Poso de café 22
Potencia nominal 70
Pre-escaldado 29
Preinfusión 9
Prensado 9
Preparación 52
Presentación 6
Presión de escaldado 31
Programa de limpieza 44
Programa de puesta en servicio 15
Protección con PIN 38

R

Recomendación para el Choc/Topping 55
Rejilla escurridora 7
Resumen de los intervalos de limpieza 42

S

Salida combinada 7, 20
Salida combinada con regulación de altura 20
Salida de agua caliente 7, 19
Salida de bebidas 9, 18
Salida de prueba 26, 27
Seguridad 63
Servicio Técnico de WMF 57
Sin descarga de agua 23
Sistema batidor 9
Sistema de leche 9
Suministro manual 7, 21

T

Tamaño de taza 26
Tapa 7
Tecla de agua caliente 7, 19
Tecla de bebida 18
Teclas de bebidas 7
Temperatura de escaldado 35
Tolva de café en grano 7, 20, 48, 70
Tolva de Choc 7, 70
Tolva de producto 20
Tolva de Topping 7
Topping 9
Tornillo sin fin de dosificación 50
Trabajos de instalación 70
Tuercas de unión 50

U

Unidad de escaldado 7, 47
Uso de otras clases de café 21



Su Servicio Técnico de WMF más cercano:

© 2012 WMF AG

Reservados todos los derechos, especialmente los relativos a publicación, copia o reproducción, difusión y traducción. Queda prohibida toda reproducción de cualquier parte de esta obra, así como todo procesamiento, copia o difusión por medios electrónicos, sin nuestro consentimiento por escrito.

Concepto y elaboración/composición y diseño:
TecDoc GmbH; Geislingen, info@tecdocgmbh.de

Manual de usuario original. Impreso en Alemania.

Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.

15.05.2012

1200 S